Sous la direction de Frédéric Bau – École du Grand Chocolat Valrhona
Photographies Clay McLachlan

ENCYCLOPÉDIE DU CHOCOLAT

Préface de
Pierre Hermé



Flammarion

VISIT…

LANZAROTE
Caliente.COM

Sous la direction de Frédéric Bau
Directeur de la création à l'École du Grand Chocolat Valrhona
Photographies de Clay McLachlan

Encyclopédie du chocolat

Flammarion

Comment utiliser ce livre ?

Les techniques (p. 12-135)

Toutes les techniques de base du chocolat expliquées pas à pas par des professionnels.

Niveau de difficulté

Repérage facile

photos pas à pas
renvoyant au texte

Renvoi vers le glossaire

Conseils des Chefs Pâtissiers
de l'École du Grand Chocolat

Renvoi vers les recettes
utilisant cette technique

Glaçages

Ils signent, font briller vos desserts et leur apportent un fini professionnel incomparable. Il existe plusieurs méthodes très simples pour les réaliser, à choisir selon les types d'entremets.

Glaçage brillantissime*

Ce glaçage doit être utilisé sur un entremets très froid ou sorti tout juste du congélateur.

Ingrédients
12 g de gélatine en feuilles
100 g (10 cl) d'eau
170 g de sucre semoule
75 g de poudre de cacao amer
90 g (9 cl) de crème liquide entière

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 grille
1 spatule

Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre semoule, la poudre de cacao amer et la crème liquide.
Faites bouillir pendant 1 minute environ. Ajoutez la gélatine essorée et réservez 1 nuit au réfrigérateur.
Faites réchauffer le glaçage au bain-marie* ou au four à micro-ondes. Lorsqu'il a atteint une température de 37 °C environ, placez l'entremets sur une grille à pâtisserie posée sur un plat assez grand pour récupérer l'excédent de glaçage. Recouvrez entièrement votre entremets de glaçage (1, 2, 3) et lissez à l'aide d'une spatule.

Le conseil du chef
Utilisez aussitôt pour une finition lisse ou bien attendez que le glaçage cristallise un peu, afin de donner un aspect « spatulé ».*

Idées recettes
Sachertorte >> p. 166
Opéra >> p. 182
Entremets palet or >> p. 323


1


2


3

Les recettes (p. 156-399)

PLus de 100 recettes créées et testées par des Chefs Pâtissiers.

Ingrédients

Macarons ivoire truffe

Pour 40 macarons environ
À faire la veille

Temps de préparation : 1 heure
Temps de réfrigération : 3 heures + 1 nuit
Temps de cuisson : 12 minutes par plaque

La veille ou 3 heures minimum auparavant.
Préparez la ganache montée ivoire/truffe
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez 80 g de crème liquide à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez l'huile de noisette et la truffe hachée et mixez quelques secondes. Puis incorporez les 190 g de crème froide à la ganache. Laissez cristalliser* 3 heures minimum au réfrigérateur.

Confectionnez les coques des macarons (voir p. 82).
Dressez à la poche la pâte à macarons sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone et enfournez à 140 °C (th. 4/5) pendant 12 minutes environ, en fonction de la taille des macarons. Réservez à température ambiante.

Une fois les coques de macarons refroidies, fouettez la ganache jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
À l'aide d'une poche à douille, déposez une noisette de ganache sur chaque coque de macaron. Apposez un éclat de chocolat tempéré (voir p. 20) sur la moitié d'entre elles et jumelez les coques. Disposez les macarons sur la tranche et décorez d'une lamelle de truffes légèrement enfoncée dans la ganache. Réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le conseil du chef
Dans cette recette, il est impératif de peser les œufs. La réussite des macarons dépend du dosage précis de chaque ingrédient.
Utilisez des truffes noires de la Drôme des collines... elles sont délicieuses !

Bon à savoir
Pour que les macarons soient bons, ils doivent « maturer » une nuit. Cette attente leur vaudra une belle coque croustillante, un intérieur fondant et favorisera le développement des arômes : la truffe le vaut bien !

Ingrédients
Coques de macarons
125 g de poudre d'amande
25 g de poudre de cacao amer
150 g de sucre glace
100 g (50 g + 50 g) de blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
50 g (5 cl) d'eau

Ganache montée ivoire/truffe
110 g de chocolat blanc 35 %
270 g (80 + 190 g) de crème liquide entière
2 cuillerées à soupe d'huile de noisette
20 g de truffe noire hachée

Décoration
Éclats de chocolat tempéré
Une quarantaine de lamelles de truffe noire

Ustensiles
1 poche munie d'une douille de 10 mm
1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone
1 thermomètre de cuisine

Renvois techniques
Pâte à macarons au cacao → p. 82
Fonte du chocolat → p. 19
Ganache montée → p. 97
Remplir une poche à douille → p. 152
Tempérage → p. 20

Renvoi vers le glossaire

Renvoi vers les techniques



Avant-propos

De Frédéric Bau

Chef exécutif, directeur de la Création à lÉcole du Grand Chocolat Valrhona

Chers « Chocolatophiles »,

Avant de vous laisser plonger dans l'*Encyclopédie du chocolat,* je voudrais partager quelques mots avec vous.
Lorsque j'ai créé l'École du Grand Chocolat, il y a plus de vingt ans, j'ai voulu qu'elle soit un lieu de référence pour les artisans de bouche du monde entier, susceptibles de venir se former et parfaire leurs connaissances.
Depuis, cette école est devenue aussi un lieu de partage de nos valeurs et de nos savoir-faire et s'est ouverte aux autodidactes et aux amateurs qui peuvent suivre des formations « Gourmets ».

Que Flammarion nous fasse confiance pour réaliser cet ouvrage qui, nous l'espérons, fera référence dans le monde du chocolat, était un honneur mais aussi un défi que nous avons eu à cœur de relever, le nombre d'ouvrages faisant honneur au chocolat étant déjà fort important.

Cette encyclopédie se démarque fondamentalement de ce qui existe sur le marché.
Elle est d'abord un concentré de savoir-faire, fruit des formations professionnelles que nous délivrons à l'Ecole du Grand Chocolat. Nous vous révélons les techniques de travail du chocolat en usant d'un langage simple et abordable par des non-professionnels. Ces techniques de base constituent la première partie de l'ouvrage. La maîtrise du geste juste et précis est indispensable à qui veut ensuite reproduire les grandes recettes classiques : friandises, glaçages, fondants, ganaches ou biscuits…
Cette encyclopédie vous offrira également de grands moments de gourmandise, orchestrés par les chefs de l'École du Grand Chocolat et par certains des plus grands noms de la pâtisserie autour d'un ingrédient magique : le chocolat ! Plus de 100 recettes, des plus basiques aux plus créatives, sont proposées en seconde partie.

Ce livre n'aurait pu se faire sans la participation active et enthousiaste de mes collaborateurs de L'École du Grand Chocolat Valrhona.
Julie Kaubourdin, ma collaboratrice pâtissière, chargée des formations « Gourmets », a accepté d'être la cheville ouvrière de ce projet. Avec talent et justesse, elle a été la garante de l'adaptation parfaite de nos mots « professionnels » en langage clair, précis, compréhensible par toutes et tous.
Je souhaite qu'au fil des pages, vous ressentiez à travers les photos uniques de Clay McLachlan, les justes mots d'Ève-Marie Zizza-Lalu, et les associations de goûts et de textures de chacune de nos recettes, cette envie de partage, et cette culture de l'excellence, qui nous anime tous.

Au nom de tous, je vous souhaite une belle escapade gourmande dans laquelle, ne l'oubliez pas, c'est le duo immuable « saveur et technique » qui crée le plaisir et l'émotion partagés.

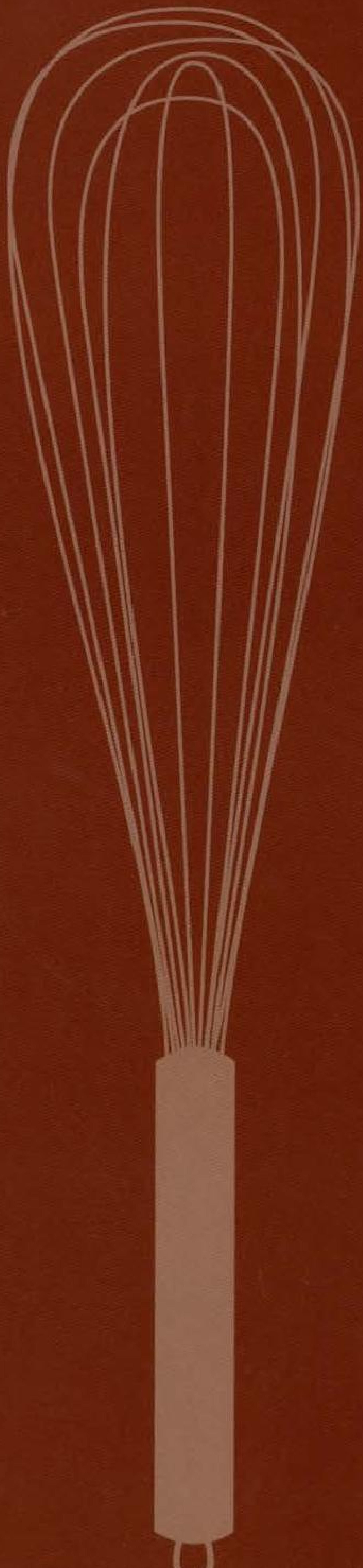


Une passion à partager

De Pierre Hermé

Chef Pâtissier, Paris

D'Antonin Carême à Gaston Lenôtre, en passant par Lucien Peltier, Gabriel Paillasson, Pascal Niau, Yves Thuriès et d'autres, les grands pâtissiers se sont succédé et ont marqué chacun à leur manière l'histoire de la discipline.
La patisserie a longtemps été un art démonstratif, orienté vers l'ornementation. Cette approche ornementale continue à exister de nos jours, mais c'est une discipline à part, une facette spécifique du métier, car dans la réalité, on ne fait pas des pièces montées tous les jours : on fait des gâteaux, on fait à manger !
Le travail du pâtissier porte aujourd'hui sur le goût, les saveurs, les textures, les températures... Gaston Lenôtre a été le premier à initier cette transition vers le goût en mettant l'accent sur les ingrédients, la qualité des matières premières. L'influence d'un Lucien Peltier ou d'un Pascal Niau a également été déterminante pour orienter le métier vers une vision moderne, exigeante et créative de la pâtisserie de boutique.
Le parcours d'un pâtissier peut se résumer en trois étapes : l'apprentissage, la maîtrise, la transmission. La phase d'acquisition de l'ensemble des techniques constitue un préalable indispensable pour se libérer du système de référence. « S'appuyer sur ce qu'on a appris pour ne pas reproduire ce qu'on a appris. »
De tous les pâtissiers qui sont passés à mes côtés, Frédéric Bau est certainement le plus talentueux et le plus créatif.
Inventeur inlassable autant qu'inclassable, Frédéric Bau imagine et construit, par touches successives, un univers de goût, de sensations qui en fait un leader de la pâtisserie contemporaine. Comme chez tous les grands créateurs, son inspiration s'associe à une maîtrise virtuose du métier pour mieux bousculer les traditions établies et explorer de nouveaux territoires. Sa motivation repose en permanence sur la connaissance et la compréhension des codes de la profession pour mieux les transformer à sa façon. Dans ses pâtisseries, Frédéric Bau va à l'essentiel : le goût. Pas d'artifices de décoration ; le processus d'épuration s'étend à tous les décors excessifs ou inutiles qui encombrentsouvent la pâtisserie.
Si le chocolat est son ingrédient de prédilection, vingt-deux années de Valrhona obligent... il est autant à l'aise dans le sucré que dans le salé, avec les fruits, les épices, les herbes ou tous les ingrédients qu'il découvre au fil des ses voyages dans le monde et au japon en particulier. Frédéric a une capacité incroyable à apprivoiser un ingrédient, le comprendre, puis imaginer une pâtisserie et plus encore, un imaginaire qui l'accompagne.
Dans cet ouvrage technique et gourmand, qui sera bientôt considéré comme essentiel par les amateurs de chocolat, Frédéric Bau avec ses complices de l'École du Grand Chocolat vous permet d'accéder progressivement à l'élaboration de desserts simples et plus sophistiqués, habituellement réservés aux professionnels. Il vous fait partager sa passion à travers des recettes originales en compagnie de quelques amis comptant parmi les meilleurs professionnels du moment.





Quelques précautions...

**Vous trouverez dans les pages qui suivent
toutes les techniques vous permettant de travailler le chocolat :
tempérage, enrobage, décors... ainsi qu'un rappel
de toutes les bases de la pâtisserie.**

Regardez le pourcentage de cacao de votre chocolat

Les quantités de chocolat ne seront pas les mêmes selon le pourcentage du chocolat que vous utilisez. En effet, le beurre de cacao joue le rôle de durcisseur. Un chocolat à 50 % de cacao et un à 70 % de cacao ne donneront pas le même résultat en termes de texture notamment. Toutes les techniques qui suivent ont été réalisées avec du chocolat Valrhona : Guanaja 70 % de cacao ou 61 %, Jivara ou Ivoire. Toutefois, nous avons mentionné chaque fois que cela était possible les variantes selon le chocolat utilisé.

Par exemple :
Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
335 g de chocolat noir 70 %
Ou 370 g de chocolat noir 60 %
Ou 500 g de chocolat au lait 40 %
Ou 650 g de chocolat blanc 35 %

Renvois au glossaire

Les termes suivis d'un astérisque sont expliqués dans le glossaire situé p. 406.

Soyez précis

On a coutume de dire que le pâtissier ne sort jamais sans sa balance et son thermomètre de cuisine. La pâtisserie ne tolère pas l'approximation. Il est important de respecter les poids, les températures...

Pesez tous les ingrédients

Même les liquides (pour l'eau, la crème... 100 g = 10 cl) et les œufs (1 jaune d'œuf = environ 20 g et 1 blanc d'œuf = environ 30 g). Cela peut paraître laborieux, mais à 1 g près, vous pouvez obtenir un autre résultat suivant les recettes.

Soyez bien équipé (voir p. 402)

Un thermomètre de cuisine (ou sonde), un mixeur plongeant, une maryse* (spatule), une plaque à pâtisserie, une poche à douille, un rouleau à pâtisserie... sont autant d'accessoires nécessaires. Même votre congélateur sera mis à contribution plus que vous ne le pensez. Il facilitera vos montages et démoulages.








Fonte du chocolat

**La fonte du chocolat obéit à certaines contraintes.
Les respecter permet d'obtenir un chocolat liquide,
prêt à l'emploi, qui servira de base à toutes sortes de recettes.
À bannir absolument : la cuillerée d'eau dans le fond de la casserole
pour «faciliter » la fonte ou la cuisson directe sur le feu.**

Au bain-marie

Sur une planche à découper, hachez le chocolat
à l'aide d'un couteau-scie. Vous pouvez également
utiliser des couvertures conditionnées sous forme
de pastilles, fèves ou palets...
Mettez le chocolat haché dans un récipient.
Remplissez une casserole d'eau chaude en vous arrêtant
à mi-hauteur. Placez le récipient au-dessus en vérifiant
que celui-ci ne touche pas le fond de la casserole.
Mettez le tout à chauffer à feu doux, en prenant soin
de ne pas faire bouillir l'eau.
Dès que le chocolat commence à fondre,
mélangez régulièrement à l'aide d'une maryse*
afin d'homogénéiser la fonte.

Au four a micro-ondes

Mettez les morceaux de chocolat dans un récipient
conçu pour le four à micro-ondes.
Faites chauffer 1 minute à 500 W maximum, arrêtez,
mélangez avec une maryse* et remettez le chocolat
à chauffer pendant 30 secondes.
Mélangez à nouveau et répétez l'opération jusqu'à
ce que le chocolat soit complètement fondu.

Le conseil du chef

*Faites fondre le chocolat jusqu'à 55/58°C
pour le chocolat noir, 45/50°C pour le chocolat au lait,
blanc et coloré.*

Tempérage

Tempérer, c'est faire subir au chocolat un cycle de température (chaleur/refroidissement/chaleur) que les professionnels appellent la « courbe de tempérage ». Celle-ci varie légèrement en fonction des chocolats : noir, lait, blanc ou coloré. Nécessaire pour réaliser des enrobages de bonbons, des moulages, des tablettes... le tempérage est perçu comme complexe par les néophytes. Il s'agit pourtant d'une technique simple, qui peut être accomplie sans difficulté à condition d'être précis et de prendre son temps. Si les artisans utilisent souvent la seconde phalange de l'index ou encore la lèvre supérieure, deux « thermomètres naturels », il est préférable de se munir d'un vrai thermomètre de cuisine pour respecter une courbe dont l'exactitude garantit le résultat : un chocolat brillant, fondant et cassant.

Pourquoi tempérer le chococlat ?

Le tempérage est la clé de la réussite de vos petits chocolats, tablettes, moulages et décors. Car il ne suffit pas de faire fondre une tablette de chocolat pour qu'elle conserve ses qualités sous une forme différente (orangettes ou mendiants par exemple). Le cassant, le fondant et le brillant ne subsistent qu'à la condition de réaliser correctement le tempérage. Cela s'explique par la présence importante de beurre de cacao* dans la composition du chocolat.

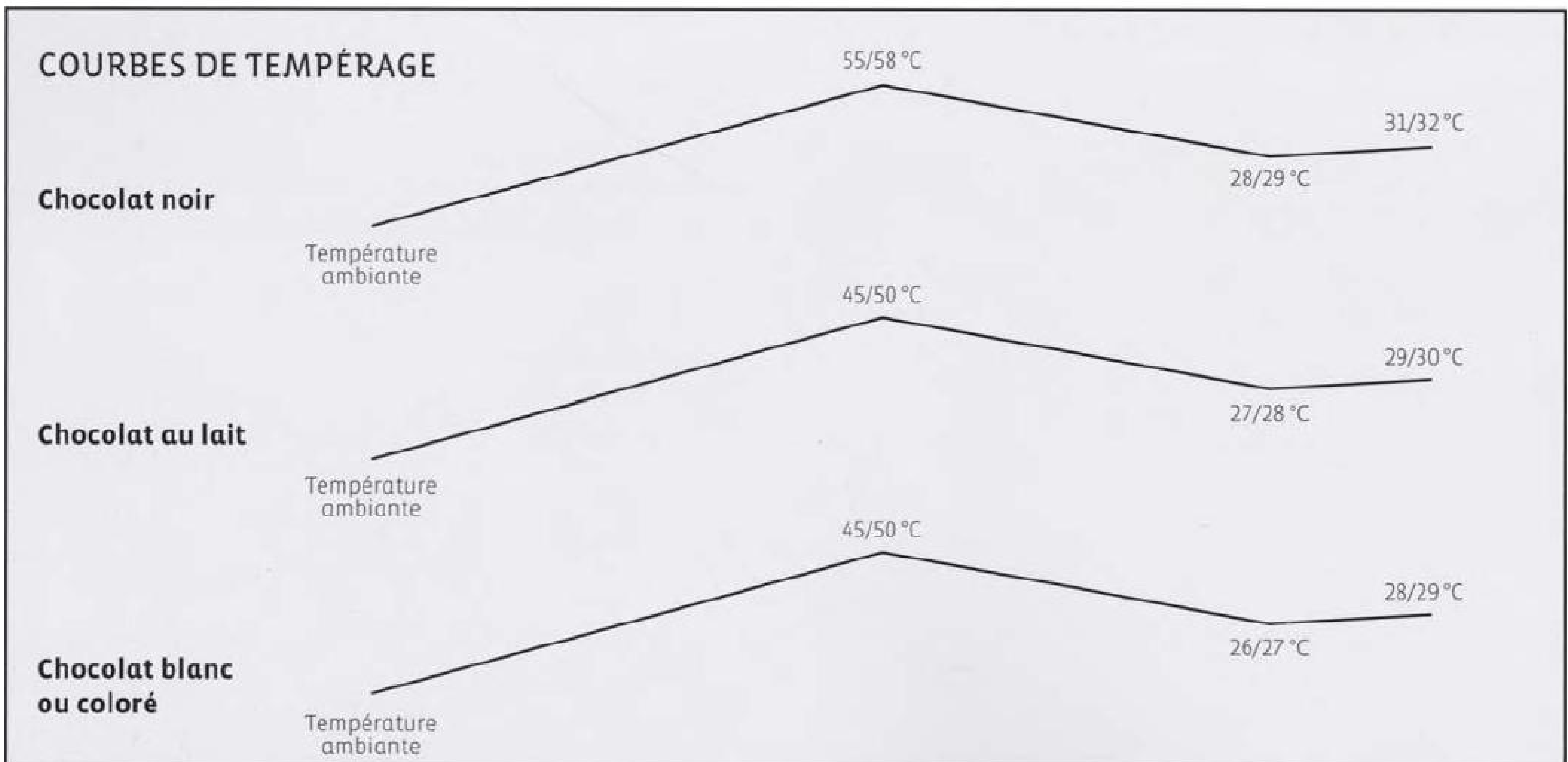
Cette matière grasse, complexe et capricieuse, a la particularité d'être fainéante ! Une fois fondue, elle est incapable de retrouver toute seule une forme cristalline stable. C'est-à-dire que les cristaux qui la composent sont « éparpillés », agglomérés entre eux et cela donne, entre autres, les fameuses tablettes aux volutes blanchâtres. Non seulement ce n'est pas très esthétique (mais où est donc passé le somptueux brillant du chocolat ?) mais surtout, en prenant un carré de chocolat, vous n'entendez plus le « clac » net et franc si caractéristique des bonnes tablettes, et lorsque vous le dégustez, quelle déception ! Le chocolat n'est plus très fondant, il est parfois granuleux et le développement des arômes est bien moindre....

Pour remédier à cela, il suffit d'aider le beurre de cacao à trouver son capital de cristaux stables qui favoriseront sa bonne conservation... et permettront d'obtenir un chocolat cassant, fondant et brillant !

En bref, le tempérage n'est pas seulement une histoire d'esthétique, mais surtout une affaire de goût !

idées recettes

Bonbons de caramel au chocolat » p. 337
Mendiants » p. 341
Orangettes » p. 342
Tablettes aux fruits frais » p. 346
Tablettes congolaises » p. 349





Tempérage par ensemencement

Cette méthode de tempérage repose sur l'ajout de pépites ou de pastilles de chocolat dans une masse déjàfondue. Cet apport de chocolat cristallisé, stable, permet de faire redescendre naturellement la température. Il crée une cristallisation harmonieuse et se substitue à l'usage du marbre ou du bain-marie*froid.

Ingrédient
400 g de chocolat

Ustensile
1 thermomètre de cuisine

Sur une planche, hachez 300 g de chocolat à l'aide d'un couteau-scie, ou mieux, utilisez du chocolat de couverture conditionné en fèves, palets ou pastilles.
Mettez le chocolat haché dans un récipient. Remplissez une casserole d'eau chaude en vous arrêtant à mi-hauteur. Placez le récipient au-dessus en vérifiant que celui-ci ne touche pas le fond de la casserole.
Faites chauffer la casserole à feu doux, en prenant soin de ne pas faire bouillir l'eau.

L'utilisation du four à micro-ondes est possible, mais en position décongélation ou à la puissance de 500 W maximum. Mélangez régulièrement à l'aide d'une maryse* afin d'homogénéiser la fonte.
Contrôlez la température avec le thermomètre.
Lorsque la température a atteint 55/58 °C pour le chocolat noir, 45/50 °C pour le chocolat au lait et blanc, retirez le chocolat du bain-marie. Réservez un tiers du chocolat fondu dans un bol au chaud. Ajoutez 100 g de chocolat minutieusement haché (ou mixé au robot) dans les deux tiers de chocolat chaud.
Remuez constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29 °C pour un chocolat noir, 27/28 °C pour un chocolat au lait et 26/27 °C pour un chocolat blanc ou coloré.
Ajoutez progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32 °C pour le chocolat noir, 29/30 °C pour le chocolat au lait et 28/29 °C pour un chocolat blanc ou coloré.

Bon à savoir

Si le chocolat est arrive à bonne température et qu'il reste des morceaux de chocolat non fondus, n'hésitez pas à les enlever avant de faire remonter la température. En effet, si vous les laissez, le chocolat risquerait d'épaissir rapidement... on appelle ça le « vaselinage » dans le jargon professionnel.

Tempérage au bain-marie

Aussi simple à réaliser que le tempérage par ensemencement, mais aussi rigoureux, le tempérage au bain-marie nécessite davantage de manipulation puisqu'il repose sur l'utilisation de deux bain-marie (eau chaude, puis eau froide).

Ingrédient
400 g de chocolat

Ustensile
1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* (voir p. 19).
Préparez un bain-marie d'eau froide, avec juste quelques glaçons.
Lorsque la température du chocolat a atteint 55/58 °C pour le chocolat noir, 45/50 °C pour le chocolat au lait et blanc, retirez du bain-marie d'eau chaude et déposez-le dans le bain-marie d'eau froide.
Remuez constamment afin que le chocolat ne cristallise pas trop vite sur les bords et « sur-cristallise » le beurre de cacao. Contrôlez la température. Lorsque le chocolat arrive aux alentours de 35 °C, retirez-le du bain-marie d'eau froide.
Continuez à mélanger. Le chocolat doit atteindre 28/29 °C pour un chocolat noir, 27/28 °C pour un chocolat au lait et 26/27 °C pour un chocolat blanc ou coloré.
Placez le saladier au bain-marie d'eau chaude un bref instant pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32 °C pour le chocolat noir, 29/30 °C pour le chocolat au lait et 28/29 °C pour un chocolat blanc ou coloré.
Retirez du bain-marie en mélangeant.



Le conseil du chef

Attention à l'inertie de la chaleur et du froid, pensez à retirer votre saladier du bain-marie avant d'atteindre les températures indiquées et à bien remuer sous peine que le chocolat soit trop chaud ou trop froid !


1


2


3


4

Tempérage par tablage

C'est le tempérage qui fait rêver les amateurs devant les écrans de télévision, avec ses kilos de chocolat étalés sur un marbre et brassés par l'artisan chocolatier... On peut le pratiquer chez soi, à condition d'avoir un marbre et de pouvoir transformer sa cuisine en atelier du chocolat pendant quelques heures...

Ingrédient

400 g de chocolat

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 spatule
1 palette

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* (voir p. 19).

Lorsque la température du chocolat a atteint 55/58 °C pour le chocolat noir, 45/50 °C pour le chocolat au lait et blanc, versez deux tiers du chocolat fondu sur un marbre (1, 2). Réservez au chaud le tiers restant.

À l'aide d'une spatule et d'une palette, remuez le chocolat constamment (3,4). Il doit parvenir à une température de 28/29 °C pour un chocolat noir, 27/28 °C pour un chocolat au lait et 26/27 °C pour un chocolat blanc ou coloré.

Remettez le chocolat fondu dans un saladier, puis ajoutez progressivement le chocolat chaud réservé jusqu'à obtenir un chocolat à 31/32 °C pour le chocolat noir, 29/30 °C pour le chocolat au lait et 28/29 °C pour un chocolat blanc ou coloré.

Bon à savoir

Chez la plupart des artisans chocolatiers, l'usage d'une tempéreuse (machine à tempérer) fait subir automatiquement au chocolat le cycle de température idéal et permet d'enrober aisément les bonbons de chocolat.

Chablonnage

Le chablonnage permet de faciliter la manipulation au moment de la découpe et de l'enrobage des intérieurs (pralinés, ganaches, pâtes de fruits et autres).

Avant découpe

Ingrédients
Chocolat tempéré, forcément plus que vous n'en utiliserez !
(voir p. 20)
Intérieur de bonbons de chocolat non découpé

Ustensile
1 spatule

Déposez un filet de chocolat tempéré sur la surface de votre ganache, praliné, caramel, etc., non découpé.
À l'aide d'une spatule, étalez rapidement ce chocolat fondu de façon à obtenir une très fine couche, qui constituera ensuite le talon du bonbon à enrober (1).
Découpez aussitôt à la taille voulue.
L'intérieur est prêt à être enrobé !

Après découpe

Ingrédients
Chocolat tempéré, forcément plus que vous n'en utiliserez F
(voir p. 20)
Intérieurs de bonbons de chocolat découpés ou moulés

Ustensile
1 petit pinceau

À l'aide d'un petit pinceau, étalez le chocolat tempéré sur les intérieurs découpés (2, 3).
L'intérieur est prêt à être enrobé !

Le conseil du chef
N'hésitez pas à utiliser le chocolat tempéré restant pour faire des décors (voir p. 47) !

Idée recette
Chococannelle sésame » p. 354







Enrobage

L'enrobage d'un bonbon de chocolat consiste à emprisonner un intérieur (ganache, caramel, pâte de fruits, etc.) dans une fine couche de chocolat tempéré. Cette technique permet une meilleure conservation de l'intérieur et apporte une texture craquante associée à un goût chocolat.

Ingrédients
Chocolat tempéré, forcément plus que vous n'en utiliserez !
(voir p. 20)
Bonbons de chocolat

Ustensiles
1 plaque chemisée d'une feuille de plastique (ou papier sulfurisé)
1 fourchette à tremper
1 baguette chinoise (facultatif)

Chablonnez vos bonbons (voir ci contre) avec le chocolat tempéré.
Placez le bonbon face chablonnée sur les dents d'une fourchette à tremper et déposez-le dans le chocolat tempéré.
Appuyez légèrement avec l'extrémité de la fourchette, afin d'immerger complètement le bonbon. Récupérez le bonbon avec la fourchette et retrempez 3 ou 4 fois le talon du bonbon, afin de créer un phénomène de succion qui évitera d'avoir une couche trop épaisse de chocolat.
Raclez ensuite la fourchette à tremper sur le bord du saladier de façon à obtenir une fine couche de chocolat.
Déposez délicatement le bonbon sur la plaque préparée.
Éventuellement, utilisez une baguette chinoise pour le faire glisser.

Le conseil du chef

Attention, prenez soin de nettoyer très régulièrement la fourchette a tremper et la baguette chinoise.
Si les ustensiles sont recouverts de chocolat, les bonbons collent et glissent difficilement.

Bon à savoir

Un bonbon de chocolat désigne en jargon professionnel un chocolat à croquer.

Idées recettes

Bonbons crousti-fondants » **p. 334**
Chococannelle sésame » p. 354
Nana chérie » **p, 360**



Moulages

Moulage classique

Quel plaisir de pouvoir réaliser un moulage comme les grands pâtissiers. Commencez par de petits moules pour roder votre technique et lorsque vous commencerez à maîtriser les gestes, attaquez-vous aux grosses pièces.

Ingrédient

Chocolat tempéré, forcément plus que vous n'en utiliserez !
(voir p. 20)

Ustensiles

Des moules
2 règles d'écolier de section carrée en aluminium ou en Inox
1 plaque chemisée* de papier sulfurisé

Préparez votre matériel.
Nettoyez les moules avec du coton et de l'alcool à 90°.
Posez les règles sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Versez le chocolat tempéré dans un grand saladier.
Remplissez entièrement le moule à l'aide d'une louche, de façon à le tapisser sur toute la surface (1).
Retournez-le au-dessus du saladier pour vider l'excédent de chocolat (2). Égouttez en agitant légèrement le moule et déposez-le en prenant appui sur les 2 règles.
Lorsque le chocolat commence à cristalliser*, retournez le moule et enlevez l'excédent de chocolat sur les bords du moule (ébarbez) à l'aide d'un couteau d'office afin que les bords soient nets (arasez) (3).

Réservez les moules dans le réfrigérateur 30 minutes.
Lorsque vous les sortez, attendez quelques minutes avant de les démouler.

Si vous souhaitez assembler différentes pièces, faites fondre légèrement les bords sur une plaque tiédie ou un fond de casserole, le chocolat fondu fera office de colle (4).

Le conseil du chef

Pour plus d'épaisseur, dans le cas des grosses pièces, vous pouvez procéder à un deuxième remplissage après avoir ébarbé le moule.
Le fait d'ébarber est important, car il permet au chocolat de se rétracter et favorise le démoulage.



Bon à savoir

Il faut dégraisser les moules avec du coton et de l'alcool à 90° pour éviter les traces qui seraient transférées sur le chocolat et provoqueraient des irrégularités sur l'aspect final du moulage.

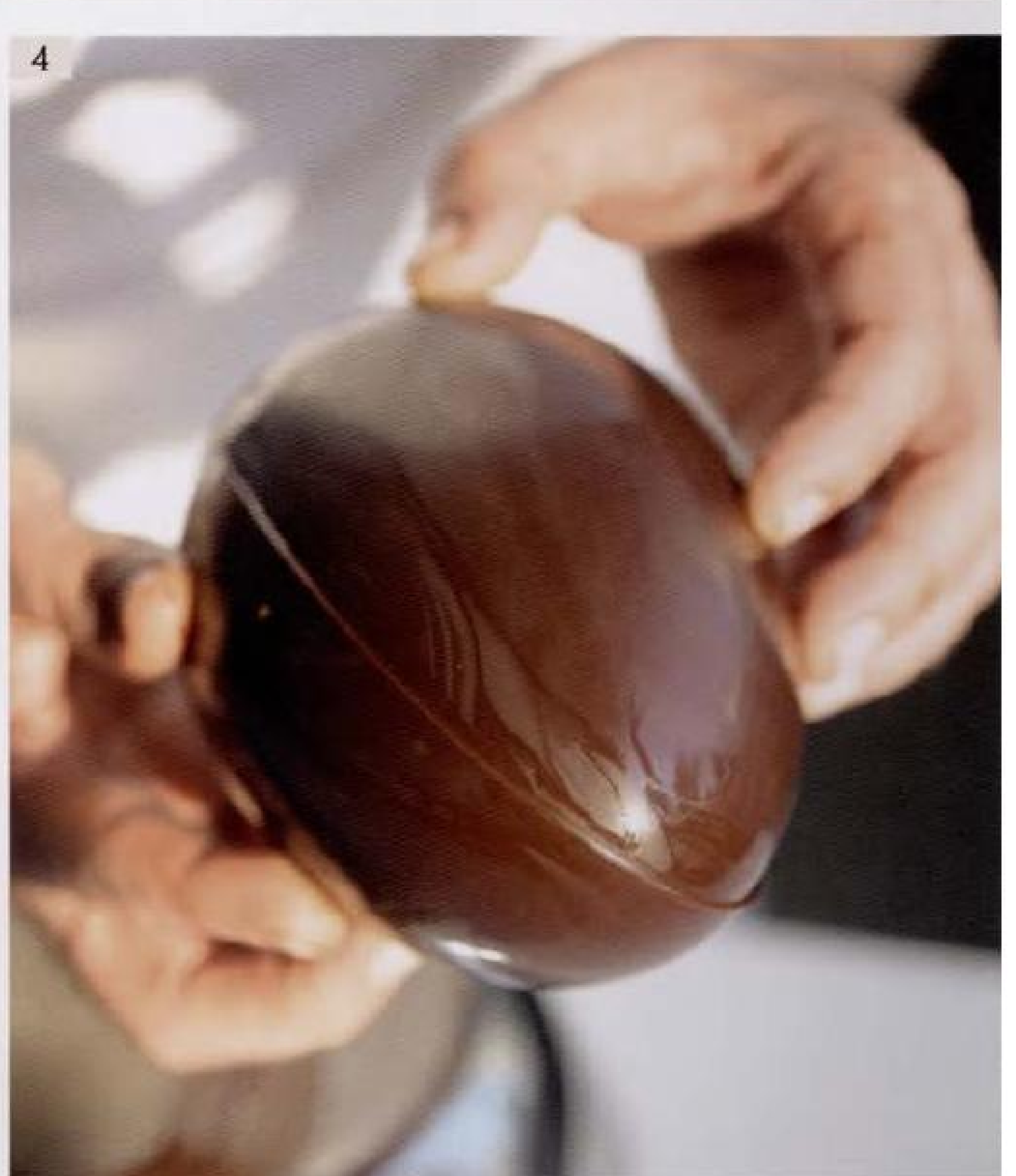
Idées recettes

Mister Clown» p. 327
Nini l'ourson » p. 362
Boni/ace le bonhomme des neiges » p. 364
Moulage de Pâques marguerite » p. 366


1


2


3


4





Réaliser un moule en gélatine

Vous pouvez réaliser toutes sortes de formes, puisqu'il s'agit de créer un moule à la forme du personnage ou de l'objet de votre choix.

Ingrédients
300 g (30 cl) d'eau
300 g de sucre semoule
100 g de gélatine en poudre
Chocolat tempéré, forcément plus que vous n'en utiliserez F (voir p. 20)

Ustensiles
Récipient pouvant contenir la pièce à mouler
1 thermomètre de cuisine

Versez les 300 g d'eau dans une casserole.
Mettez à chauffer à feu doux. Versez en pluie le mélange sucre semoule et gélatine en poudre en remuant à l'aide d'un fouet. Lorsque le mélange est translucide, ôtez du feu. Laissez remonter légèrement les impuretés (la mousse), puis retirez-les à l'aide d'une écumoire.

Confectionnez le moule en gélatine.
Dans un récipient, coulez une partie de la masse de gélatine et laissez-la durcir.
Trempez la base de la pièce à mouler (par exemple, une cabosse) dans la masse gélatine liquide restée dans la casserole et collez-la au milieu du récipient.
Faites durcir au congélateur.
Pendant ce temps, vérifiez que la masse de gélatine est à une température d'environ 45 °C (bien fluide). À la sortie du congélateur, coulez cette masse sur le sujet. Le niveau de la masse devra être à plus de 1 cm du sommet du sujet.
Faites durcir le tout quelques heures au réfrigérateur.
Lorsque la masse de gélatine a bien durci, découpez le moule en deux parties à l'aide d'un cutter.
Retirez le sujet délicatement, afin de ne pas déchirer le moule.
Pour mouler, maintenez le moule en gélatine à l'aide d'élastiques et réalisez un trou afin de pouvoir remplir le moule de chocolat.
Remplissez le moule froid de chocolat tempéré, tapotez.
Enlevez les coulures. Évitez d'utiliser tout ustensile pouvant détériorer le moule.
Remettez le moulage 3 à 5 minutes au réfrigérateur et démoulez. Ce moulage ne sera pas brillant.

Le conseil du chef

Veillez à ne pas faire bouillir le mélange, afin de ne pas brûler la gélatine.

Bon à savoir

Avant chaque moulage le moule doit être bien froid (environ 3 à 6°C) pour éviter la refonte partielle de la gélatine qui se déposerait sur le chocolat.






Ganaches

Une ganache* est composée de chocolat et d'un liquide.
En général, il s'agit de crème, mais cela peut être aussi de la pulpe de fruits, du lait de soja, etc. La ganache est une émulsion c'est-à-dire un mélange intime de matière grasse et d'eau.
La matière grasse est apportée par le chocolat, l'eau par la crème, par le lait ou éventuellement la pulpe de fruits. Une ganache doit être stable, élastique, brillante.


1


2

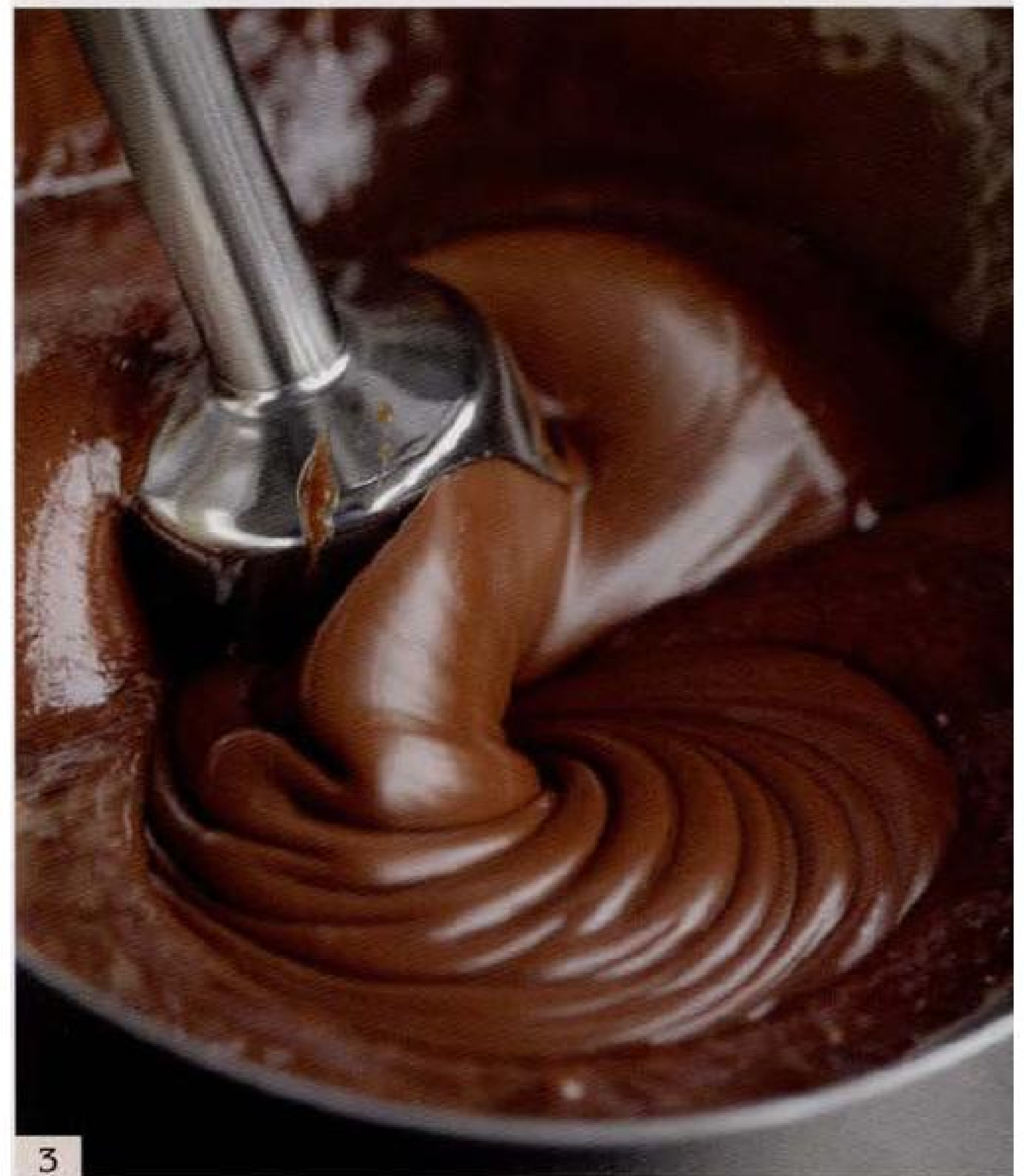
Ingrédients

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao
Crème liquide entière ou lait ou jus de fruit
Beurre (facultatif)

Ustensile

1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide ? entière, le lait ou le jus de fruit selon la recette.
Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu (1). À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant.
Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Dès que la ganache atteint 35/40 °C, ajoutez si nécessaire le beurre coupé en dés (2).
Puis mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion (3).


3

Le conseil du chef

Dès *l'ajout de liquide, on observe un épaississement rapide de la masse suivi, dans la plupart des cas, d'une « séparation » qui se traduit par l'apparition d'une texture granuleuse. Ce phénomène est tout à fait normal. Il est dû à la saturation de la masse en matières grasses. Fouettez vigoureusement. Lorsque le « noyau » élastique et brillant apparaît, c'est le signe que l'émulsion* a démarré. Il faudra conserver cet aspect en incorporant le liquide bouillant progressivement en trois fois. Vous pouvez aromatiser vos ganaches en laissant infuser des épices, des zestes, des herbes, de la vanille ou des feuilles de thé dans la crème. Veillez toujours à avoir le poids de liquide nécessaire à la recette. Vous pouvez également utiliser des huiles essentielles...*

Bon à savoir

La texture de la ganache varie en fonction de la recette.

- *Bonbons de chocolat découpés : texture plutôt ferme, mais très fondante.*
- *Bonbons de chocolat moulés ou corps creux : texture très souple, voire liquide.*
- *Macarons, entremets, tartes : texture moelleuse et fondante.*



Ganache à cadrer

La ganache à cadrer, réalisée dans un cadre à confiserie, constitue la base de toutes sortes de bonbons de chocolat à enrober : palets or, intérieurs de ganaches, rochers, sucettes... Sa consistance, plus ferme que la ganache pour bonbons moulés, permet de réaliser des formes variées, faciles à façonner, à rouler et à manipuler.

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
335 g de chocolat noir 70 %
Ou 370 g de chocolat noir 60 %
Ou 500 g de chocolat au lait 40 %
Ou 650 g de chocolat blanc 35 %
250 g (25 cl) de crème liquide entière
40 g de miel
70 g de beurre

Ustensiles
1 cadre à confiserie
1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine
1 feuille de plastique*

Préparez votre matériel.
Déposez un cadre sur une plaque à pâtisserie chemisée d'une feuille de plastique.

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide entière avec le miel.
Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Dès que la ganache atteint 35/40° C, ajoutez le beurre coupé en dés. Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion*.
Coulez aussitôt dans le cadre. Réservez la ganache cadrée idéalement à 16/18 °C pendant la phase de cristallisation*.
Au bout de 12 heures, retournez-la sur une feuille de papier sulfurisé, retirez le cadre et la feuille de plastique et chablonnez (voir p. 24). Détaillez à la forme désirée.
Poursuivez la cristallisation pendant 24 heures.
Enrobez de chocolat tempéré (voir p. 25).

Le conseil du chef

Si vous ne possédez pas de cadre à confiserie, vous pouvez utiiiser 4 règles d'écolier de section carrée en Inox que vous poserez sur la plaque chemisée de façon à former un cadre.

Idées recettes

Fingers au chocolat et noix de pécan » **p. 246**
Sucettes rose/framboise » **p. 344**
Cœur de truffes >> **p. 350**
Truffettes jasmina » p. 353
Chococannelle sésame » p. 354

Ganache à cadrer
à la pulpe de framboise

L'ajout d'une pulpe de fruits dans une ganache permet de rehausser subtilement l'arôme du chocolat. Cette technique s'adapte naturellement à toutes sortes de pulpes à choisir selon les recettes : framboise, poire, pêche, ananas...

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
350 g de chocolat noir 70 %
Ou 370 g de chocolat noir 60 %
Ou 500 g de chocolat au lait 40 %
Ou 700 g de chocolat blanc 35 %
250 g de pulpe de framboise sucrée à 10 %
40 g de miel
70 g de beurre

Ustensiles
1 cadre à confiserie
1 plaque à pâtisserie
1 feuille de plastique*
1 thermomètre de cuisine

Préparez votre matériel.
Déposez un cadre à confiserie sur une plaque à pâtisserie chemisée d'une feuille de plastique.

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites chauffer la pulpe de framboise avec le miel.
Versez lentement un tiers du mélange chaud sur le chocolat préalablement fondu (1).
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Dès que la ganache atteint 35/40 °C, ajoutez le beurre coupé en dés. Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion*.
Coulez aussitôt dans le cadre (2). Réservez la ganache cadrée idéalement à 16/18° C pendant la phase de cristallisation*.
Au bout de 12 heures, retournez-la sur une feuille de papier sulfurisé, retirez le cadre et la feuille de plastique et chablonnez (voir p. 24). Détaillez à la forme désirée.
Poursuivez la cristallisation pendant 24 heures.
Enrobez de chocolat tempéré (voir p. 25).


1


2

Les conseils du chef

Si vous ne possédez pas de cadre à confiserie, vous pouvez utiliser 4 règles d'écolier de section carrée en Inox que vous poserez sur la plaque chemisée.
Vous constaterez que la ganache a un aspect légèrement «granuleux» dû à l'utilisation de la pulpe de framboise.

Bon à savoir

Il faut éviter de faire bouillir une pulpe de fruits, car plus elle est chauffée, moins elle exprime d'arômes.

Ganache Namachoco classique

Cette ganache dite «fraîche »se consomme très rapidement et ne se conserve pas plus d'une journée après cristallisation.

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :

175 g de chocolat noir 70 %
Ou 200 g de chocolat noir 60 %
200 g (20 cl) de crème liquide entière
60 g de beurre
Sucre semoule, sucre glace ou poudre de cacao amer

Ustensiles

1 plat carré d'environ 20 cm de côté
Ou 1 cadre à confiserie + 1 plaque à pâtisserie

Chemisez* un plat carré de film alimentaire.
Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition.
Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Lorsque la température de la ganache se situe entre 35 et 40 °C, incorporez le beurre coupé en dés.
Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion* en prenant soin de ne pas incorporer d'air.
Versez dans le plat et laissez cristalliser* au réfrigérateur pendant 12 heures. Saupoudrez de sucre semoule, de sucre glace ou de poudre de cacao amer et détaillez à la forme désirée.

Bon à savoir

La ganache Namachoco est très utilisée au Japon.




1



Ganache pour bonbons moulés

Cette ganache, très onctueuse, est particulièrement indiquée pour garnir des empreintes, des moules ou des tartes. Une fois cristallisée, elle reste tendre et fond encore plus vite en bouche.

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
170 g de chocolat noir 70 %
Ou 200 g de chocolat noir 60 %
Ou 230 g de chocolat au lait 40 %
Ou 340 g de chocolat blanc 35 %
160 g (16 cl) de crème liquide entière
30 g de miel
30 g de beurre

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide entière avec le miel.
Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Dès que la ganache atteint 35/40 °C, ajoutez le beurre coupé en dés. Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion* de la ganache.
Attendez que la température atteigne 27/28 °C et pochez* la ganache dans les moules préalablement chemisés* de chocolat (voir moulage p. 26) (1, 2).
Réservez idéalement à 16/18° C pendant la phase de cristallisation*. Au bout de 12 heures, si nécessaire, obturez le moule avec du chocolat tempéré.
Poursuivez la cristallisation pendant 24 heures.

Le conseil du chef

Pour une ganache alcoolisée, l'ajout d'alcool se fait en fin de mélange.
Dosage d'alcool : environ 8 à 10 % de la masse totale de la ganache.

Intérieurs divers

Praliné maison

Le praliné est une pâte defruits secs contenant un minimum de 50% d'amandes ou de noisettes (voire un mélange des deux), auquel on ajoute du sucre. Afin de développer au mieux les arômes des fruits secs et du sucre, on procède à leur cuisson. Le mélange cuit est ensuite refroidi pour être broyé et affiné. La pâte est homogénéisée afin de former une pâte de praliné liquide.

Ingrédients

100 g de noisettes
100 g d'amandes blanchies
150 g de sucre semoule

Ustensile

1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone

Torréfiez les fruits secs dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 10 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée. Laissez refroidir quelques instants, puis mondez* les noisettes. Réservez au chaud.

Réalisez un caramel à sec.
Préchauffez une casserole de grand volume et versez un tiers du volume de sucre (50 g). Remuez constamment afin d'obtenir une couleur caramélisée homogène, ajoutez un deuxième tiers (50 g) de sucre sans cesser de mélanger. Procédez ainsi en ajoutant le troisième tiers (50 g) jusqu'à la caramélisation complète du sucre (1). Incorporez alors les fruits secs mondés, torréfiés et encore chauds (2). Mélangez rapidement et étalez sur une plaque huilée ou un tapis en silicone (3). Laissez refroidir à température ambiante.

Cassez grossièrement la masse refroidie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, versez la préparation dans un bol mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.

Le conseil du chef

Attention au robot utilisé, le moteur doit être assez performant pour éviter de « chauffer». N'hésitez pas à broyer la masse en deux fois ! Vous pouvez aussi faire un praliné noisette en n'utilisant que des noisettes.

Idées recettes

Bûche praliné noisette » p. 306
Mousse ivoire fleur d'oranger, cœur praliné » p. 318
Rochers » p. 368


1


2


3

Intérieur praliné pour bonbons à cadrer

Un des grands classiques de la confiserie.
Cette méthode permet de réaliser une base de bonbon praliné maison ou du commerce, que vous pourrez ensuite enrober de chocolat.

Ingrédients

100 g de chocolat au lait 40 %
200 g de praliné maison (voir ci-contre)

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 cadre à confiserie
1 plaque à pâtisserie
1 feuille de plastique* ou de papier sulfurisé

Préparez votre matériel.
Déposez un cadre à confiserie sur une plaque à pâtisserie chemisée* d'une feuille de plastique.

Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Incorporez la pâte de praliné en mélangeant bien au chocolat fondu.
Refroidissez la masse obtenue à 24 °C en trempant le récipient dans un bain-marie d'eau froide et en remuant constamment.
Coulez dans le cadre préparé à cet effet.
Réservez le praliné cadré idéalement à une température de 16/18 °C pendant 24 heures. Puis retournez et retirez le plastique ou le papier le recouvrant.
Chablonnez à l'aide de chocolat tempéré (voir p. 24).
Détaillez à la forme désirée.
Enrobez (voir **p.** 25).

Le conseil du chef

Vous pouvez trouver du praliné prêt à l'emploi chez votre pâtissier.

Bon d savoir

L utilisation de chocolat au lait diminue les risques de blanchiment gras (voir p. 147).

Intérieur praliné pour bonbons moulés

Dans ce cas de figure, le praliné est conçu pour être coulé dans des moules préalablement chemisés de chocolat cristallisé ou inséré dans des empreintes ou des fonds de tarte cuits au préalable.

Ingrédients

50 g de chocolat au lait 40 %
200 g de praliné maison (voir ci-contre)

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille

Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Incorporez la pâte de praliné en mélangeant bien au chocolat fondu.
Refroidissez la masse obtenue à 27/28 °C en trempant le récipient dans un bain-marie d'eau froide et en remuant constamment.
À l'aide d'une poche à douille, pochez le praliné dans les moules préalablement chemisés* de chocolat (voir p. 26). Réservez idéalement à 16/18 °C pendant 24 heures. Obturez les bonbons moulés avec du chocolat tempéré (voir p. 20).

Le conseil du chef

Vous *pouvez trouver du praliné prêt à l'emploi chez votre pâtissier.*



1



2

Gianduja

Le gianduja est une pâte composée principalement de noisettes grillées, de chocolat et de sucre, auxquels on peut ajouter un peu de lait. On pourrait dire qu'il s'agit d'un chocolat dans lequel une partie des fèves de cacao ont été remplacées par des noisettes grillées.

Ingrédients

250 g de noisettes entières
100 g de chocolat au lait 40 %
30 g de beurre de cacao
250 g de sucre glace

Ustensile

1 thermomètre de cuisine

Torréfiez les fruits secs dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 10 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée. Laissez refroidir quelques instants, puis retirez la peau (mondez*) des noisettes.
Hachez le chocolat au lait et le beurre de cacao et faites-les fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Versez les noisettes torréfiées (1) dans le bol d'un robot mixeur et broyez-les finement avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajoutez le chocolat au lait et le beurre de cacao fondus.
Mixez et débarrassez dans un saladier.
Refroidissez la masse à 25/26 °C en trempant le récipient dans un bain-marie d'eau froide et en remuant constamment (2). Réservez le gianduja dans une boîte en plastique hermétiquement fermée ou utilisez-le tout de suite en le coulant dans un cadre, ou bien pochez-le dans des moules préalablement chemisés* de chocolat.

Le conseil du chef

Vous trouverez le beurre de cacao chez certains artisans pâtissiers, dans les magasins spécialisés ou sur les sites Internet de pâtisserie.

Bon à savoir

Le terme gianduja vient de la région du Piémont, en Italie. Il proviendrait du nom d'un personnage célèbre dans la région : Giandujotto.

Idée recette

Madeleines fourrées au gianduja » p. 284



1



2

Pate d'amande

La pâte d'amande faite maison possède une saveur incomparable. Elle nécessite un robot puissant ! mais c'est possible, en évitant les grosses quantités. Elle se conserve au réfrigérateur et les bonbons de chocolat réalisés à partir de cette recette n'auront pas la même saveur que les autres...

Ingrédients

40 g de miel
20 g de sirop de glucose
90 g (9 cl) d'eau
180 g de sucre semoule
375 g d'amandes entières blanchies

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
I feuille de plastique* ou de papier sulfurisé

Dans une casserole, faites bouillir le miel, le sirop de glucose (1), l'eau et le sucre semoule.
Mixez les amandes dans un bol mixeur (2) et ajoutez le sirop bouillant.
Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Déposez sur une feuille de plastique ou sur une feuille de papier sulfurisé et continuez à mélanger quelques instants à la main afin d'obtenir une pâte homogène (3). Conservez cette pâte à 4 °C dans une boîte hermétiquement fermée.

Le conseil du chef

Il est préférable de mixer la pâte jusqu'à ce que la température de la masse atteigne les 80 °C.

Bon à savoir

Au réfrigérateur, la pâte d'amande se conserve environ deux mois dans une boîte hermétiquement fermée.

Idées recettes

Mousse amande, cœur lacté et poires fondantes au miel » p. 226
Petits moelleux choco/pomme » p. 255
Chocolat chaud à l'amande » p. 266

3



Pâte de pistache/noisette

Il suffit d'un four, d'un robot mixeur
et d'un peu d'huile de pépin de raisin pour confectionner
une pâte de pistache à la saveur et à la texture uniques.
Quand on y a goûté, on ne peut plus s'en passer !

Ingrédients
200 g de pistaches vertes ou de noisettes mondées
2 cuillerées à soupe d'huile de pépin de raisin

Torréfiez les fruits secs.
Enfournez-les à 150/160 °C (th. 5/6) environ 10 minutes.

Dans le bol d'un robot mixeur, versez les fruits secs refroidis (1) et l'huile de pépin de raisin (2).
Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (3).
Réservez au réfrigérateur ou au congélateur.

Le conseil du chef

Vous *pouvez utiliser de l'huile d'amandon de pruneau à la place de l'huile de pépin de raisin. La pâte n'en sera que plus savoureuse.*

Idées recettes

Cake chocolat pistache, streuzel amandes/anis » p. 249
Chocolat chaud noisette » p. 257







Intérieur bonbon caramel à cadrer

La réalisation de cet intérieur repose sur le même principe que la ganache à cadrer. Le caramel, associé au chocolat au lait/ondu, trouve ici un partenaire de saveur idéal.

Ingrédients

100 g de chocolat au lait 40 %
50 g (5 cl) d'eau
75 g de sirop de glucose
320 g (240 + 80 g) de sucre semoule
170 g (17 cl) de crème liquide entière
1 pincée de sel
30 g de beurre

Ustensiles

1 pinceau
1 thermomètre de cuisine
1 cadre à confiserie ou 4 règles d'écolier en Inox de section carrée
1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone
1 feuille de plastique*

Préparez votre matériel.
Déposez un cadre sur une plaque à pâtisserie chemisée* d'une feuille de plastique ou bien disposez les règles d'écolier légèrement huilées sur un tapis en silicone.

Hachez le chocolat.
Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le glucose et incorporez 240 g de sucre semoule.
Nettoyez les bords de la casserole avec un pinceau trempé dans un peu d'eau afin de dissoudre les cristaux de sucre. Faites chauffer l'ensemble à 180 °C (1).

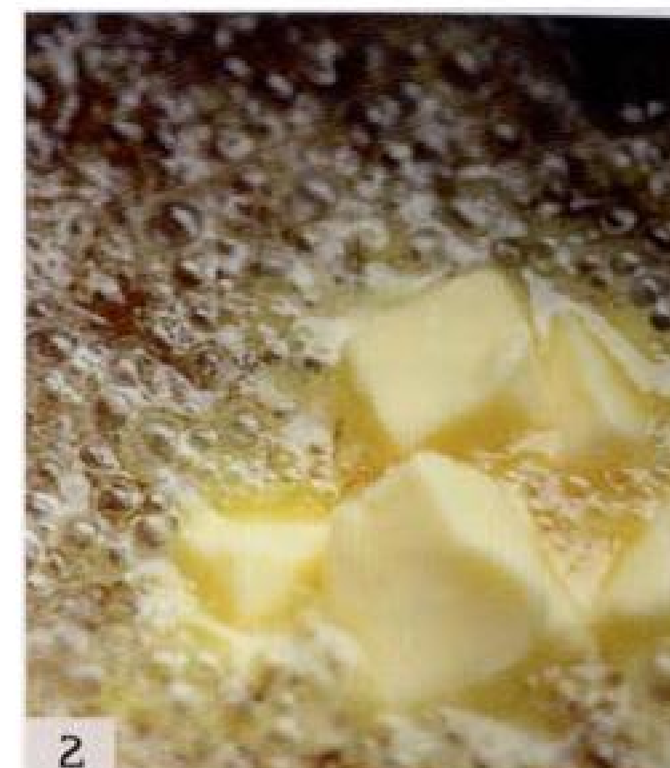
Parallèlement, dans une autre casserole, portez à ébullition la crème, le sel et 80 g de sucre semoule. Lorsque le premier mélange arrive à 180 °C, ajoutez avec précaution le beurre (2) Remuez quelques instants et ajoutez la crème chaude sucrée et légèrement salée (3), ainsi que le chocolat haché. Continuez la cuisson jusqu'à 120 °C tout en remuant.

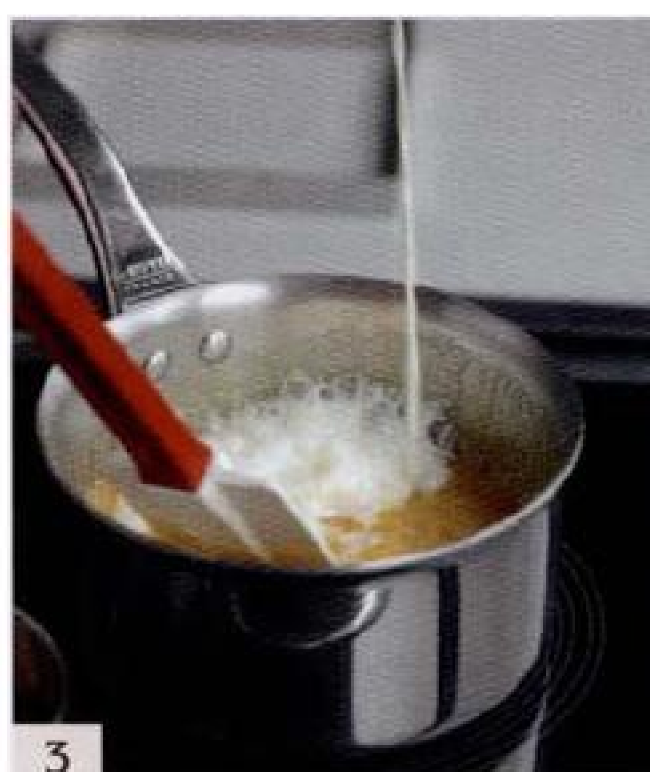
Versez le caramel dans un cadre (4) ou entre les règles légèrement huilées. Laissez refroidir à température ambiante pendant environ 4 heures. Découpez à la forme et à la taille désirées (5).

Le conseil du chef

Si vous souhaitez enrober vos caramels, n'oubliez pas de les chablonner(voir p. 24).*


1


2


3


4


5

Idée recette

Palets chocolat au lait/caramel » p. **274**

Guimauve au chocolat

**Il existe plusieurs façons de réaliser une guimauve.
Voici une recette simple et originale, qui utilise la gélatine, le sucre et le miel comme composants de base.
Vous pouvez l'aromatiser avec du chocolat, ou toutes sortes de coulis de fruits.**

Ingrédients
17 g de gélatine en feuilles
225 g de sucre semoule
170 g (70 + 100 g) de miel
75 g (7,5 cl) d'eau
100 g de chocolat noir 70 %

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 plaque à pâtisserie
1 cadre de 20 x 20 cm

Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
Dans une casserole, faites cuire le sucre, 70 g de miel et l'eau jusqu'à 110 °C pour faire un sirop (1, 2).
Mettez les 100 g de miel restant dans un bol et versez le sirop dessus. Essorez la gélatine et faites-la fondre au four à micro-ondes, puis versez-la sur le sirop/miel et fouettez le tout jusqu'à obtenir une texture mousseuse (3).

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Quand la pâte à guimauve est tiède, incorporez à l'aide d'une maryse* le chocolat fondu, et versez aussitôt le mélange dans le cadre posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé légèrement graissé (4).
Couvrez avec un nouveau papier sulfurisé légèrement graissé.

Laissez cristalliser* 1 nuit, puis découpez des bandes à l'aide d'un couteau. Conservez-les à l'abri de l'humidité.

Idée recette
Guimauves chocomiel » p. **338**


1


2


3


4


1


2


3


4


5

Pâte de fruits

Le fruit est un ami intime du chocolat.
Fruits rouges, jaunes, exotiques, fruits d'été ou d'hiver...
Les pâtes de fruits peuvent servir de cœur aux bonbons de chocolat et garnir de nombreux desserts chocolatés.

Ingrédients

260 g (40 + 220 g) de sucre semoule
4 g de pectine de pomme
200 g de pulpe de fruits
20 g de sirop de glucose
Le jus de 1/2 citron

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 cadre à confiserie ou 4 règles d'écolier en Inox de section carrée
1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis de silicone
1 feuille de plastique*

Préparez votre matériel.
Déposez un cadre sur une plaque à pâtisserie chemisée* d'une feuille de plastique ou bien disposez les règles légèrement huilées sur un tapis en silicone.

Mélangez intimement 40 g de sucre semoule et la pectine de pomme. Dans une casserole, faites chauffer la pulpe de fruits à 40 °C. Incorporez le mélange sucre/pectine tout en remuant et portez le tout à ébullition.
Ajoutez les 220 g de sucre semoule et portez de nouveau à ébullition. Ajoutez le sirop de glucose. Continuez la cuisson jusqu'à 105 °C. Stoppez la cuisson et versez rapidement le jus de citron. Coulez immédiatement dans le cadre ou entre les règles.

Laissez sécher à température ambiante environ 24 heures.

Le conseil de chef

Vous pouvez aromatiser vos pâtes de fruits en ajoutant des herbes finement ciselées, des zestes d'agrumes ou bien des épices !

Bon à savoir

L'ananas, le kiwi et la papaye contiennent une enzyme appelée enzyme protéolytique qui empêche la gélification et donc la prise de la pâte de fruits. Il faut impérativement faire bouillir ces fruits avant utilisation de façon à détruire cette enzyme.

Idées recettes

Biscuit choco/coco/passion » p. 252
Fondue au chocolat noir » p. 314






Décors au chocolat

Disques

Cette technique très simple permet de réaliser des disques de chocolat de différentes tailles et d'une grande finesse, mais aussi d'autres décors à l'aide d'emporte-pièces de formes variées.

Ingrédient

300 g de chocolat

Ustensiles

1 plaque à pâtisserie

2 feuilles de plastique*

1 emporte pièce

1 spatule

1 thermomètre de cuisine

Huilez une plaque à pâtisserie bien plane à l'aide de papier absorbant, puis appliquez une feuille de plastique sur toute la surface en chassant les éventuelles bulles d'air (l'huile permet de « coller » le plastique).

Tempérez le chocolat (voir p. 20).
Versez un tiers du chocolat tempéré sur la plaque ainsi préparée. Recouvrez-le d'une autre feuille de plastique et étalez sur 1 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (1).
Lorsque le chocolat commence à peine à cristalliser*, c'est-à-dire à durcir, découpez à l'emporte-pièce des disques à la taille désirée. Appuyez suffisamment pour bien marquer la forme (2). Renouvelez avec le reste de chocolat.
Laissez cristalliser dans une pièce fraîche (17/18 °C) environ 30 minutes.
Retirez délicatement la première feuille de plastique et détachez les disques de chocolat.
Conservez dans un endroit frais et sec.

Le conseil du chef

Vous pouvez éventuellement placer la plaque au réfrigérateur une dizaine de minutes. Mais n'oubliez pas que le chocolat n'aime pas l'humidité !

Idée recette

Gelée lactée, marron et écume de soja » p. 382



1



2


1


2


3


4

Tuiles

Avant de cristalliser*, le chocolat prend la forme que vous lui donnez. Si vous l'incurvez en le déposant dans une gouttière à tuile ou sur un rouleau à pâtisserie, il se transforme en tuiles croquantes...

Ingrédients
300 g de chocolat tempéré (voir p. 20)

Ustensiles
1 poche à douille
2 feuilles de plastique*
1 rouleau à pâtisserie ou 1 gouttière à tuile

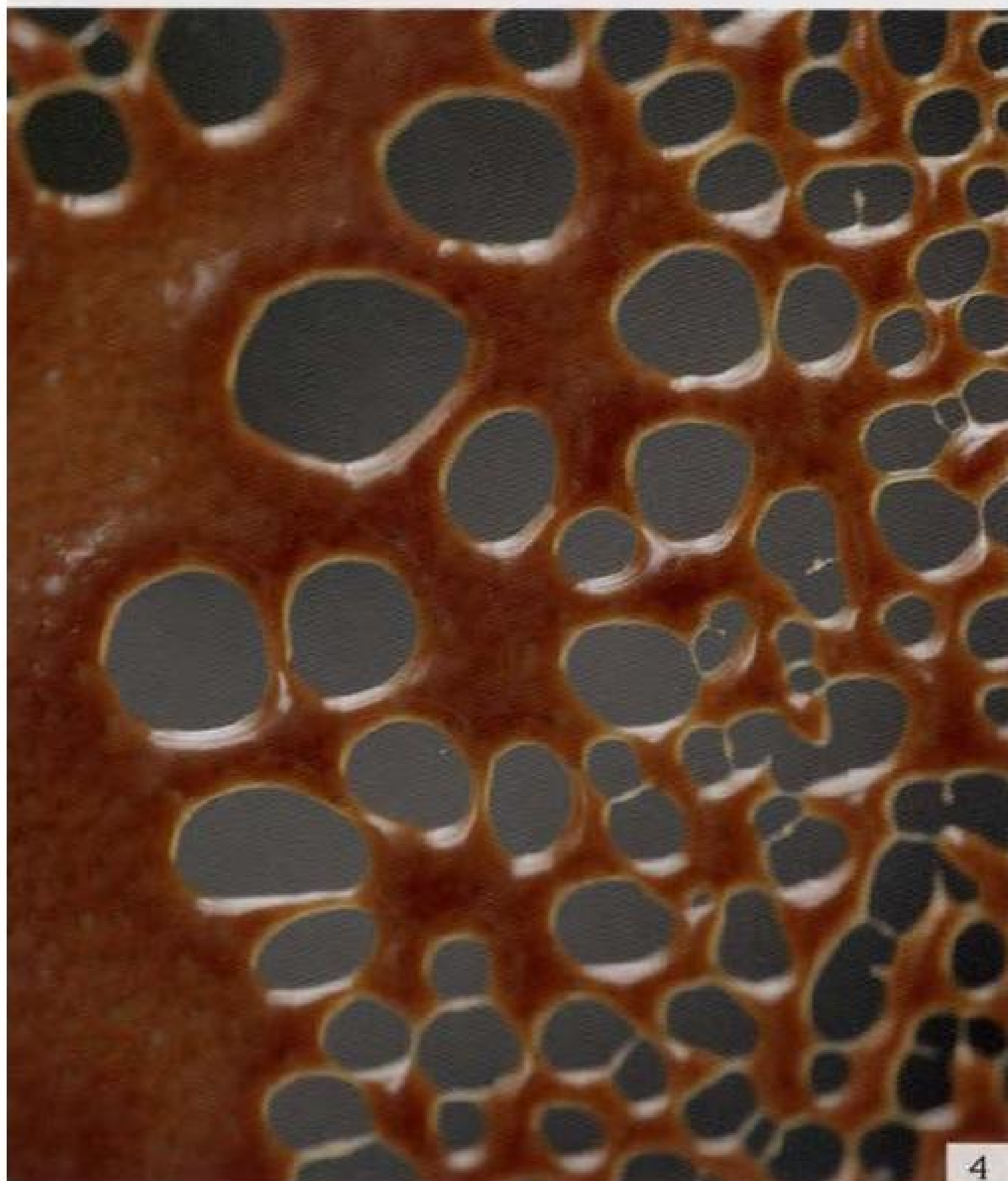
À l'aide d'une poche, déposez de petites doses de chocolat tempéré sur une bande de feuille de plastique (1, 2). Recouvrez d'une seconde bande de plastique et appuyez légèrement avec un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir des palets ovales (pas trop fins). Aussitôt, séparez les deux bandes (3) et déposez-les sur un rouleau à pâtisserie ou une gouttière à tuile (4) de façon à les incurver. Laissez cristalliser*. Réalisez plusieurs bandes de tuiles de diamètres différents. Décollez délicatement les tuiles (5).

Idée recette
Forêt-noire » p. 165


5







Opalines

Très utilisées pour décorer les desserts à l'assiette.

Ingrédients
225 g de fondant pâtissier
150 g de sirop de glucose
20 g de chocolat noir 70 %

Ustensiles
1 tapis en silicone ou 1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine
1 broyeur
1 tamis ou 1 passoire fine

Dans une casserole, faites chauffer le fondant et le sirop de glucose jusqu'à 155/160 °C.
Incorporez le chocolat haché en mélangeant à l'aide d'une maryse*. Puis, versez l'appareil sur un tapis en silicone (1) ou une plaque chemisée de papier sulfurisé.
Laissez refroidir. Décollez la pâte, cassez-la (2) et broyez en poudre fine (3).
Saupoudrez à l'aide d'un tamis ou d'une passoire sur le tapis en silicone.
Enfournez à 140/150 °C (th. 4/5).
Dès que la poudre est fondue et alvéolée, retirez-la du four et laissez-la refroidir. Décollez délicatement (4).
Conservez à l'abri de l'humidité.

Le conseil du chef

Ne saupoudrez pas trop finement, au risque de ne pas obtenir une opaline qui se tient.
Avant cuisson, vous pouvez donner une forme (triangle, carré, rectangle) en vous aidant d'un cure-dent.

Bon à savoir

Vous trouverez du fondant pâtissier dans les magasins spécialisés ou chez votre artisan pâtissier.

idée recette

Éphémère chocolat blanc/café » p. 229







Chocolat plastique

Le chocolat plastique est une pâte de chocolat très souple et très malléable à utiliser sur une bonne épaisseur.

Ingrédients
250 g de chocolat noir à 60 %
Ou 325 g de chocolat blanc 35 %
Colorants (facultatifs)
200 g de sirop de glucose

Ustensiles
1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine

À réaliser la veille de son utilisation.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement, avec le colorant si nécessaire, au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites tiédir le sirop de glucose (à environ 40 °C) et mélangez-le délicatement avec le chocolat coloré (1). Dès que le mélange est homogène, retirez du feu et réservez jusqu'au lendemain à température ambiante.
Malaxez cette masse pour l'assouplir, jusqu'à obtenir un chocolat plastique parfaitement lisse et homogène.
Étalez-le sur une plaque (2, 3) et découpez les formes de votre choix.

Le conseil du chef
Utilisez des colorants liposolubles, c'est-à-dire solubles dans le gras (en raison de la présence du beurre de cacao dans le chocolat).*

Bon à savoir
Vous pouvez conserver le chocolat plastique environ 2 mois, bien emballé afin qu'il ne sèche pas.
Le chocolat plastique peut remplacer la pâte d'amande en décoration.

Idée recette
Lollipops » p. 359







Larmes

Larmes, virgules, éventails, pétales de chocolat...
ces formes varient en fonction des outils utilisés et d'un geste plus ou moins assuré. La réussite vient avec la pratique, n'ayez pas peur de recommencer plusieurs fois l'exercice.
Quelle que soit la forme, la « larme » est exquise...

Ingrédient

300 g de chocolat tempéré (voir p. 20)

Ustensile

Bandes de papier sulfurisé ou de plastique

Préparez le chocolat tempéré.
Trempez la lame d'un couteau d'office ou d'une spatule (1) aux trois quarts dans le chocolat tempéré. Apposez la lame à plat sur une bande de papier ou de plastique (2) et tirez d'un coup sec en la soulevant légèrement.
Recommencez l'opération sur toute la longueur de la bande.
Laissez cristalliser* à température ambiante 30 minutes avant utilisation (3,4).

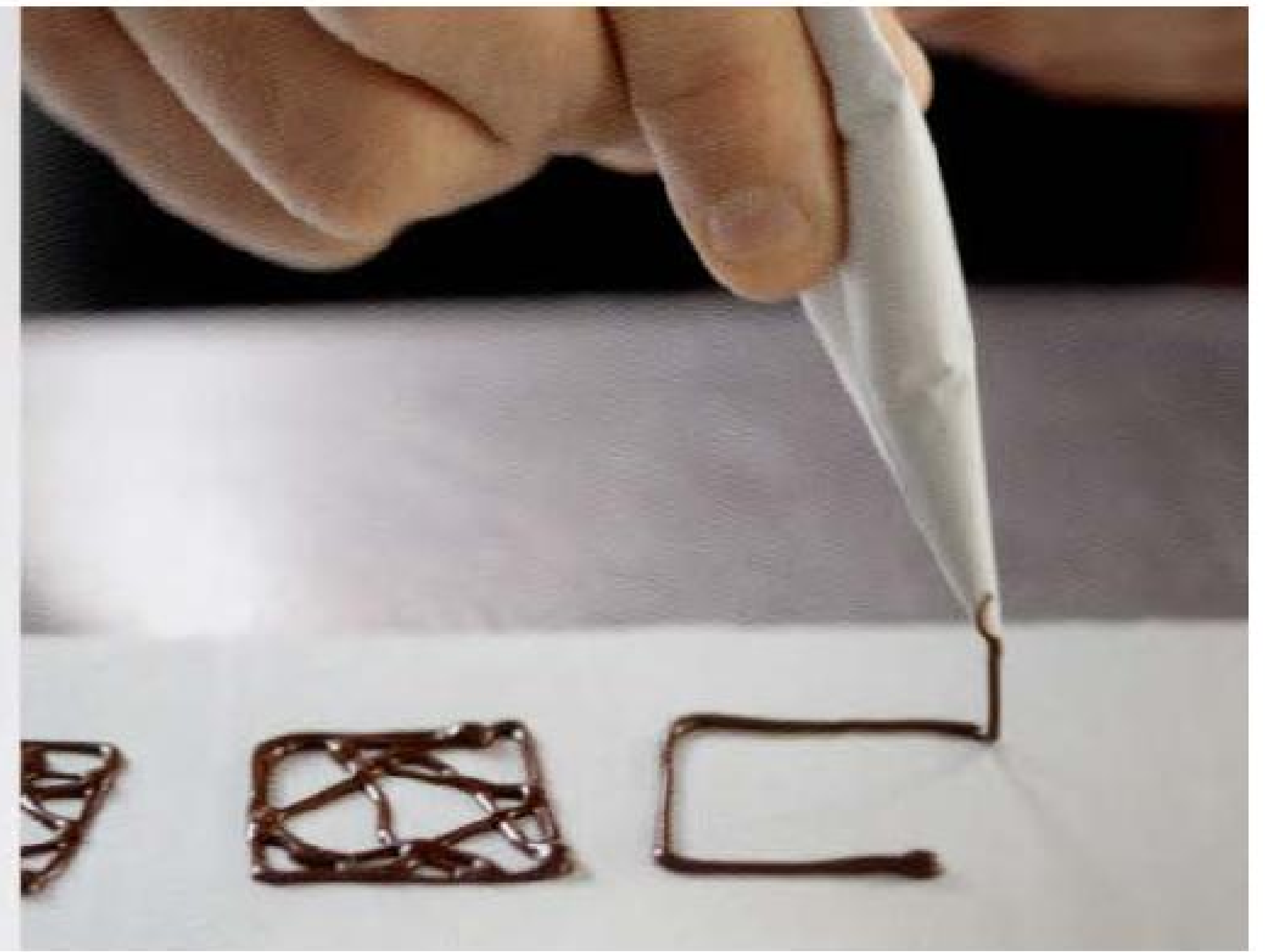
Le conseil du chef

Vous pouvez incurver vos larmes en laissant cristalliser la bande dans une gouttière à tuile ou sur un rouleau à pâtisserie.

Bon à savoir

Si vous voulez réaliser des larmes arrondies, utilisez une spatule à la place du couteau d'office.
Selon le même procédé, trempez la pointe d'un triangle à pâtisserie dans le chocolat tempéré.
Apposez sur une bande de papier ou de plastique et glissez d'un coup sec vers la droite afin d'obtenir un effet « vague ».







Palets

Ces petits palets plats qui enchantent les tables de Noël se préparent sur le modèle des disques de chocolat. Ajoutez-y un éclat de feuille d'or ou d'argent pour plus d'émotion gourmande...

Ingrédients
300 g de chocolat tempéré (voir **p.** 20)
Éclats de feuilles d'or

Ustensiles
Bandes de papier sulfurisé ou de plastique
1 poche à douille

Déposez à l'aide d'une poche à douille de petites doses de chocolat tempéré sur une bande de papier ou de plastique. Décorez d'un éclat de feuille d'or et recouvrez d'une seconde feuille de papier ou de plastique. Aplatissez-les légèrement à l'aide d'une règle. Laissez cristalliser* à température ambiante environ 1 heure avant utilisation.

Le conseil du chef
Vous *pouvez décorer les palets de fleurs cristallisées, de granulés de chocolat, de sucre coloré, de café en poudre, etc.*

Décors au cornet

Quand le chocolat devient matière à dessiner, il réveille l'artiste qui sommeille en vous. La maîtrise réside dans la manière de tenir le cornet et dans la sûreté du trait, il ne reste plus qu'à vous laissez aller !

Ingrédient
300 g de chocolat tempéré (voir p. 20)

Ustensiles
Cornets en papier sulfurisé ou en plastique (pour les gros fils)

Réalisez un cornet en papier sulfurisé. Remplissez-le à moitié de chocolat tempéré en prenant soin de bien le fermer. Coupez légèrement la pointe et appuyez pour dessiner de petits cercles ou carrés et « quadrillez-les » sur une bande de papier sulfurisé ou de plastique. Vous pouvez saupoudrer de granulés en chocolat, de sucre coloré, etc.
Laissez cristalliser* à température ambiante environ 1 heure avant utilisation. Détachez délicatement le décor de la bande en le déposant sur le gâteau.
Si vous réalisez des décors fins, dessinez-les directement sur les gâteaux.

Le conseil du chef
Pour donner une forme incurvée à vos fils, vous pouvez utiliser une gouttière à tuile ou un rouleau à pâtisserie.

Bon a savoir
Il est possible d'utiliser une poche pour les gros décors et un cornet pour les décors plus fins.







Plaquettes

Le chocolat se plie à tous les caprices de la création. Matière à sculpter, il accroche la lumière et permet de jouer sur les effets mats et brillants.

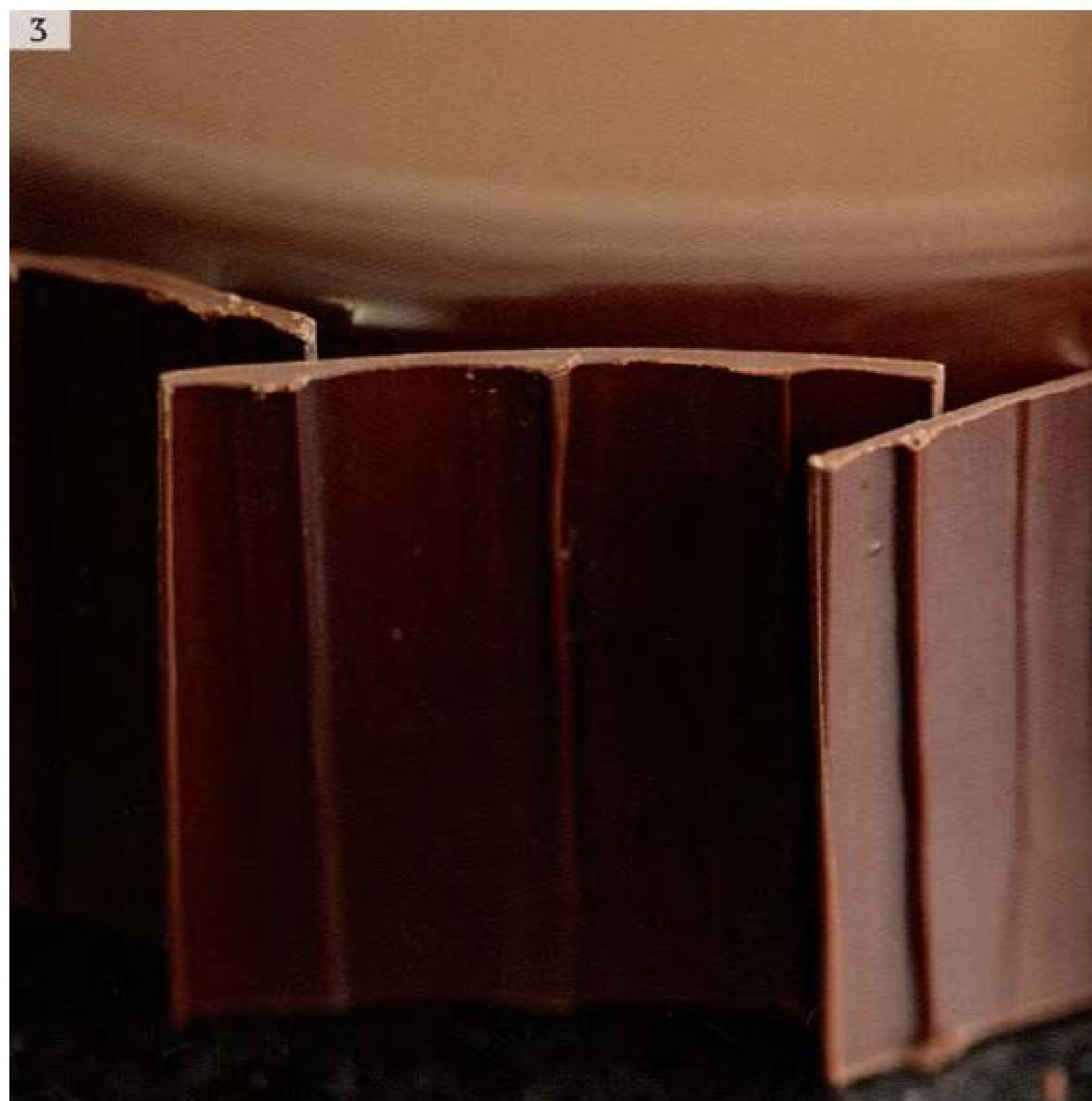
Ingrédient
300 g de chocolat tempéré (voir p. 20)

Ustensiles
1 plaque à pâtisserie
1 feuille de plastique*
1 spatule

À l'aide d'un papier absorbant, huilez une plaque bien plane et collez une feuille de plastique dessus. Déposez un cordon de chocolat tempéré et étalez-le à l'aide d'une spatule. Avant que le chocolat ne cristallise, utilisez la spatule dans un mouvement de va-et-vient afin d'obtenir un effet d'ondulation. Puis découpez des rectangles ou des carrés de la taille désirée. Laissez cristalliser* à température ambiante 30 minutes avant utilisation.

Le conseil du chef

Si vous voulez obtenir des plaquettes lisses et brillantes, reportez-vous à la technique des disques de chocolat (voir p. 48).



Copeaux

Une version tout chocolat et tout en finesse de la cigarette russe. Un geste assez simple à condition de trouver le juste moment pour l'accomplir...

Ingrédient

Chocolat tempéré (voir p. 20)

Ustensiles

1 palette

1 triangle à pâtisserie

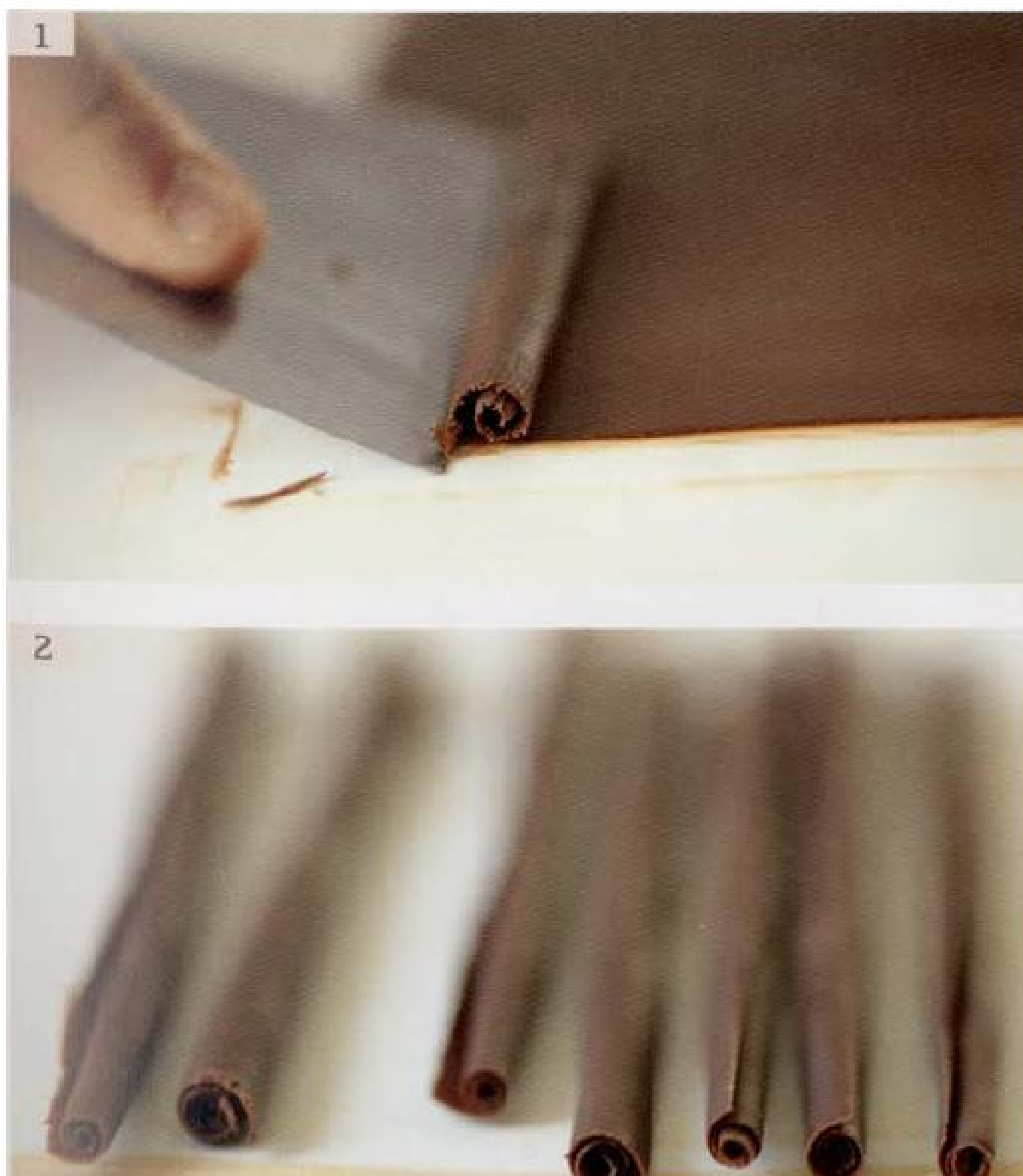
Sur un marbre, à la palette, étalez le chocolat tempéré sur 2 mm d'épaisseur. Lorsque le chocolat commence à peine à cristalliser*, poussez-le rapidement à la façon d'un chasse-neige à l'aide de votre triangle, en le maintenant solidement (1). Vous obtiendrez alors un copeau de chocolat. Répétez plusieurs fois l'opération.
Laissez cristalliser 30 minutes avant utilisation (2).

Le conseil du chef

La texture du chocolat est correcte lorsque l'ongle pénètre facilement dans le chocolat.

Bon à savoir

Dès que le chocolat est trop cristallisé, l'opération n'est plus réalisable. Raclez ce qu'il reste de chocolat et étalez de nouveau du chocolat tempéré.



Décors poudre

Une autre manière d'utiliser toutes les potentialités de la matière chocolat. La poudre offre un support idéal pour créer des formes au fil de votre inspiration.
L'aspect cacao brut ou éclat d'or permet de jouer sur les textures.

Ingrédients

Poudre de cacao amer

Ou sucre semoule

Ou sucre glace

Chocolat tempéré (voir p. 20)

Ustensiles

1 plat à gratin

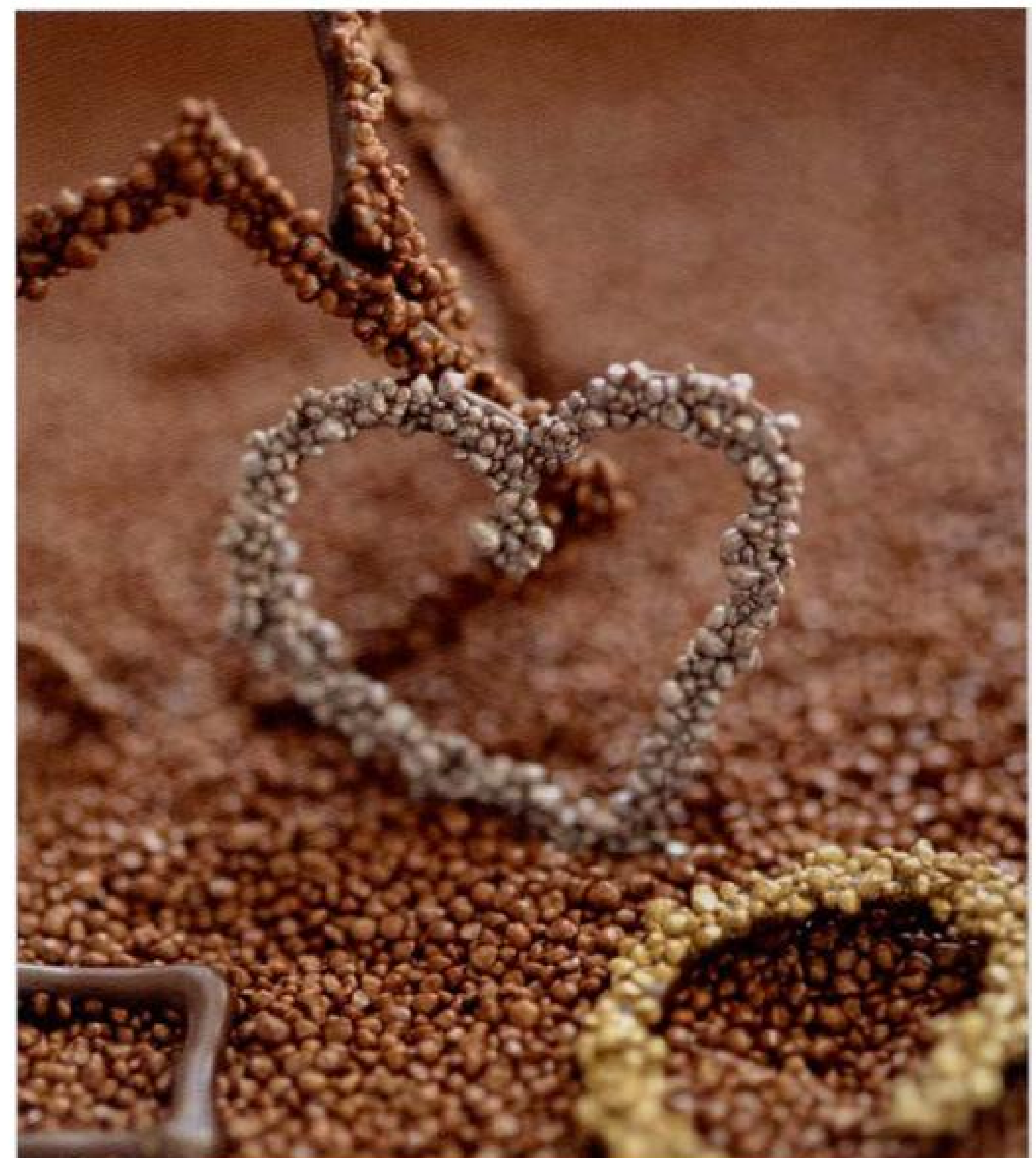
Cornets en papier sulfurisé ou en plastique

1 pinceau

Tamisez la poudre de votre choix (cacao, sucre semoule ou sucre glace) dans un plat à gratin. Puis utilisez un cornet en papier sulfurisé pour couler le chocolat tempéré en dessinant des formes.
Laissez cristalliser* 30 minutes avant utilisation.
Récupérez les formes et époussetez-les avec un pinceau.

Le conseil du chef

Vous *pouvez aussi réaliser les formes que vous souhaitez dans la poudre et les remplir à l'aide de chocolat tempéré.*





1



2

Éventails

Les éventails reposent sur le principe des copeaux fins combiné à un mouvement tournant. Il s'agit littéralement de «froncer » le chocolat qui prend alors la forme d'un drapé haute couture. M'hésitez pas à vous entraîner... même les pros ont parfois des difficultés à y parvenir, alors confiance !

Ingrédient
Chocolat tempéré (voir p. 20)

Ustensiles
1 palette
1 triangle à pâtisserie

Sur un marbre, étalez le chocolat tempéré sur 2 mm d'épaisseur (1). Lorsque le chocolat commence à peine à cristalliser*, appuyez solidement un doigt sur la pointe du triangle et poussez le chocolat. Le chocolat va se froncer naturellement (2). Répétez plusieurs fois l'opération. Laissez cristalliser 30 minutes avant utilisation (3).

Le conseil du chef

La texture du chocolat est correcte lorsque l'ongle pénètre facilement dans le chocolat.

Bon à savoir

Dès *que le chocolat est trop cristallisé–, l'opération n'est plus réalisable. Raclez ce qu'il reste de chocolat et étalez de nouveau du chocolat tempéré.*



3









Nougatine au grué de cacao ou fruits secs

À déguster seule ou en guise d'ornement,
cette nougatine réussit un heureux mariage entre le croustillant d'une tuile fine, composée pour l'essentiel de sucre et de beurre, et le croquant délicat du grué de cacao.

Ingrédients

175 g de grué* ou fruits secs de votre choix
150 g de sucre semoule
2 g de pectine de pomme
125 g de beurre
50 g de sirop de glucose
10 g (1 cl) d'eau

Ustensile

1 tapis en silicone

Mixez légèrement le grué ou les fruits secs.
Dans une casserole, mélangez le sucre, la pectine, le beurre, le glucose et l'eau (1). Faites cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et ajoutez le grué (2) ou les fruits secs pour former une nougatine.
Déposez des « noisettes » de nougatine espacées d'environ 5 cm sur un tapis en silicone (3) et enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 10 minutes environ.

Le conseil du chef

Dès *la sortie du four (4), vous pouvez donner une forme incurvée à vos nougatines en les déposant sur un rouleau à pâtisserie !*

Idée recette

Sablés croquants, fruits secs au chocolat » p. 256

Pâte à cigarette au cacao

Ces cigarettes fines de notre enfance sont bien plus simples à réaliser qu'on ne le pense. Aromatisées au chocolat, elles proposent une savoureuse variante aux classiques biscuits croquants.

Ingrédients
100 g de beurre
100 g de sucre glace
20 g de poudre de cacao amer
80 g de farine
3 blancs d'œufs

Ustensiles
1 poche à douille
1 tapis en silicone ou 1 plaque à pâtisserie
1 crayon

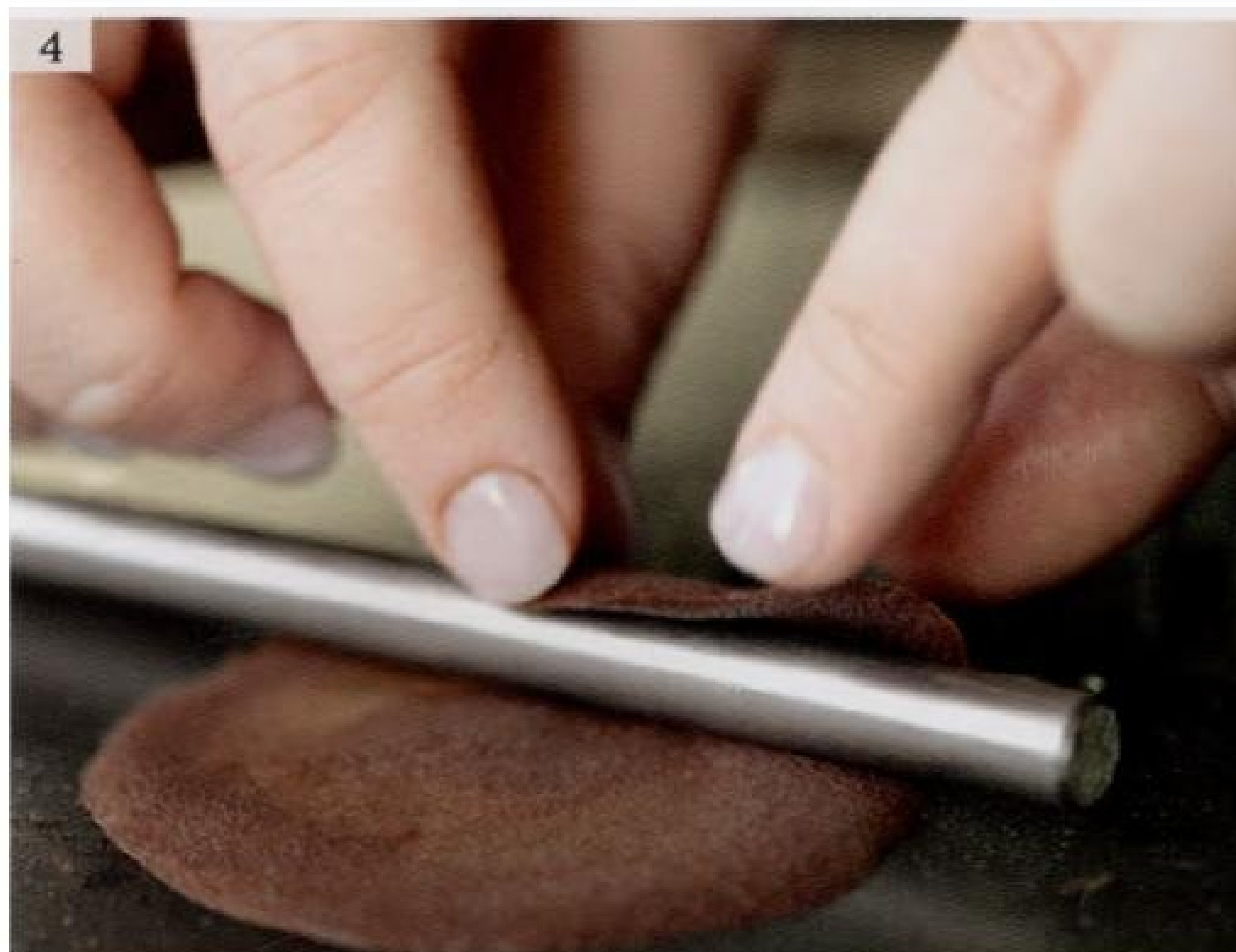
Dans une casserole, faites cuire le beurre en fouettant jusqu'à l'obtention d'une coloration noisette.
Mettez cette préparation dans un saladier.

Tamisez le sucre glace, la poudre de cacao amer et la farine (1).
Une fois le beurre noisette refroidi, ajoutez les poudres tamisées et la moitié des blancs. Mélangez.
Terminez en incorporant la deuxième partie des blancs, en prenant soin de ne pas monter* le mélange.
À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, déposez des « noisettes » de pâte (2) sur un tapis en silicone ou une plaque beurrée.
Étalez suivant la forme désirée avec le dos d'une cuillère (3).
Enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 5/8 minutes environ.
Pour réaliser des cigarettes, il vous faudra enrouler la tuile dès sa sortie du four autour d'un crayon préalablement filmé (4).


1


2


3


4







Autre décor

Ariettes

Les ariettes sont des rondelles extra-fines de pâte feuilletée.

Ingrédients
200 g de pâte feuilletée
100 g de sucre semoule

Ustensile
2 feuilles de papier sulfurisé

Découpez la pâte feuilletée en un rectangle de 20 x 30 cm.
Saupoudrez-la de sucre semoule. Puis, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez à nouveau jusqu'à 3 mm d'épaisseur.
Roulez la pâte sur elle-même de façon à obtenir un « roulé » (1) et réservez-le au congélateur 10 minutes environ, afin de le faire légèrement durcir.
Découpez de fines rondelles (2, 3), et déposez-les entre deux feuilles de papier sulfurisé.
À l'aide d'un rouleau, aplatissez-les très finement
Enfournez sur une plaque à 160 °C (th. 5/6) toujours entre les deux feuilles de cuisson pendant 10 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

Le conseil du chef
Saupoudrez les ariettes de sucre glace avant de les étaler afin qu'elles ne collent pas.

Idée recette
Mousse amande, cœur lacté et poires fondantes au miel » p. 226

Plats de présentation

Assiette en chocolat

À la fois contenant et contenu, le chocolat se mange jusqu'au bout du dessert... Cette technique exige une certaine pratique, mais le résultat est impressionnant.

Ingrédients
Eau
Glaçons en grande quantité
Chocolat fondu

Ustensile
1 poche à douille

Remplissez à moitié un grand saladier d'eau et de glaçons pour obtenir une eau bien glacée. Lorsque le chocolat fondu a refroidi et commence à épaissir, coulez-le à l'aide d'une poche dans le saladier (1), et immédiatement, aplatissez-le à l'aide de votre poing fermé dans le fond du saladier, afin de lui donner une forme d'assiette. Attendez quelques minutes avant de retirer l'assiette en chocolat de l'eau (2) et posez-la sur un papier absorbant. Séchez-la bien.

Le conseil du chef

Vous *pouvez décorer votre assiette à l'aide d'une bombe de spray velours chocolat coloré.*


1


2







Compression

Une des nombreuses variantes sculptées d'une œuvre en chocolat. Le chocolat flirte avec toutes les tendances de l'art et s'adapte particulièrement bien au style contemporain.

Ingrédients

Glaçons en grande quantité
Eau
Chocolat fondu
Poudre dorée scintillante

Ustensiles

1 moule en forme de cube
ou bien une boîte en plastique carrée
1 poche à douille
1 pinceau

Remplissez un grand saladier à fond plat d'eau et de glaçons pour obtenir une eau bien glacée.
Plongez au fond le moule en forme de cube ou bien une boîte en plastique carrée.
Lorsque le chocolat fondu a refroidi et commence à épaissir, coulez-le à l'aide d'une poche dans le cube et placez immédiatement au centre une bouteille d'eau pleine.
Attendez quelques minutes avant de retirer le cube de l'eau (1). Démoulez-le et posez-le sur un papier absorbant. Séchez-le bien.
Passez au pinceau un peu de poudre dorée scintillante, afin de donner un aspect brillant très réaliste (2).

Coupe chocofil

La réussite de cette coupe ultramoderne tient à l'exécution d'un geste ample et continu. Procédez rapidement, sans hésitation, faites-vous confiance !

Ingrédient

Chocolat tempéré (voir p. 20)

Ustensile

1 poche à douille

Placez un saladier en Inox au congélateur.
Remplissez une poche à douille de chocolat tempéré.
Formez des palets de chocolat sur une feuille de papier sulfurisé pour le futur socle. Laissez cristalliser*.
Sortez le saladier du congélateur, retournez-le et déposez à la poche des fils de chocolat sur le dôme en décrivant un mouvement de va-et-vient rapide (1).
Formez une bande de fils. Déposez au centre de cette bande une noisette de chocolat et collez immédiatement un palet de chocolat cristallisé (2).

Laissez cristalliser l'ensemble 1 heure environ (3).
Démoulez et retournez la coupe.
Elle est prête pour présenter vos réalisations les plus gourmandes (4).



1



2



3



4









Coupe « empreinte »

Tel du sable permettant de mouler du bronze, la poudre de cacao se plie à toutes les formes possibles. Utilisez-la comme support et coulez ensuite le chocolat tempéré dans les empreintes préparées.

Ingrédients

Chocolat tempéré (voir p. 20)
Poudre de cacao amer

Ustensiles

1 plat à gratin à bords hauts
1 petit saladier
1 ramequin
1 poche à douille

Tamisez la poudre de cacao dans le plat à gratin afin d'obtenir une couche d'environ 5 cm d'épaisseur. Réalisez la base de la coupe en posant le fond d'un petit saladier dans la poudre de cacao. Plongez le côté du ramequin dans la poudre de cacao et retirez-le précautionneusement. Réalisez 6 à 8 empreintes. Remplissez à la poche les empreintes de chocolat tempéré (1) et laissez cristalliser* environ 1 heure avant le montage. Récupérez les formes et époussetez-les. Collez les formes réalisées sur le socle en chocolat à l'aide de chocolat tempéré (2).

Glaçages

Ils signent, font briller vos desserts et leur apportent un fini professionnel incomparable. Il existe plusieurs méthodes très simples pour les réaliser, à choisir selon les types d'entremets.

Glaçage brillantissime

Ce glaçage doit être utilisé sur un entremets très froid ou sorti tout juste du congélateur.

Ingrédients
12 g de gélatine en feuilles
100 g (10 cl) d'eau
170 g de sucre semoule
75 g de poudre de cacao amer
90 g (9 cl) de crème liquide entière

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 grille
1 spatule

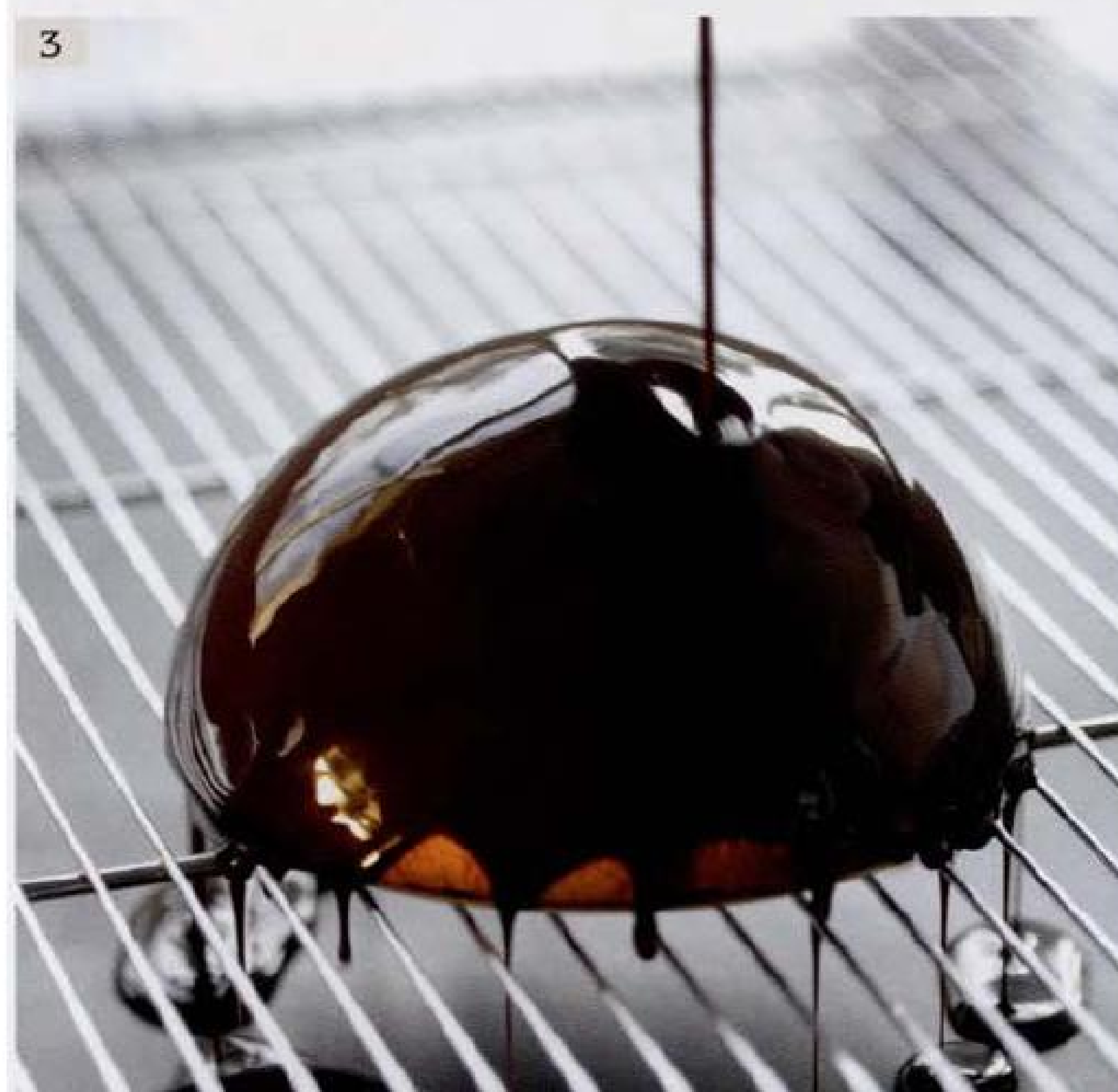
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre semoule, la poudre de cacao amer et la crème liquide.
Faites bouillir pendant 1 minute environ. Ajoutez la gélatine essorée et réservez 1 nuit au réfrigérateur.
Faites réchauffer le glaçage au bain-marie* ou au four à micro-ondes. Lorsqu'il a atteint une température de 37 °C environ, placez l'entremets sur une grille à pâtisserie posée sur un plat assez grand pour récupérer l'excédent de glaçage. Recouvrez entièrement votre entremets de glaçage (1, 2, 3) et lissez à l'aide d'une spatule.

Idées recettes

Sachertorte » p. 166
Opéra » p. 182
Entremets palet or » p. 323


1


2


3


1


2

Glaçage tendre noir

Un glaçage mettant l'accent sur l'esthétique... pour une note plus chocolat, utilisez le nappage tendre noir !

Ingrédients
150 g de chocolat noir 60 %
Ou 130 g de chocolat noir à 70 %
250 g (25 cl) de crème liquide entière
60 g de miel
60 g de beurre

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 grille
1 spatule

Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, portez la crème liquide et le miel à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Lorsque la température du mélange se situe entre 35 et 40 °C, ajoutez le beurre coupé en dés. Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion.

Placez l'entremets congelé sur une grille à pâtisserie posée sur un plat assez grand pour récupérer l'excédent de glaçage. Recouvrez entièrement votre entremets de glaçage (1) et lissez à l'aide d'une spatule (2).

Le conseil du chef

Utilisez aussitôt pour une finition lisse ou bien attendez que le glaçage cristallise un peu, afin de donner un aspect «spatule».*

Idée recette

Éclairs au chocolat » p. 181


1


2


3


4

Glaçage blanc et/ou à colorer

Une variante ivoire du glaçage brillantissime, qui permet la couleur, l'originalité ! à colorer à votre guise. Ce glaçage doit être utilisé sur un entremets très froid ou sorti tout juste du congélateur.

Ingrédients

265 g de chocolat blanc 35 %
4 g de gélatine en feuilles
175 g (17,5 cl) de crème liquide entière
40 g (4 cl) d'eau
30 g de sirop de glucose
25 g (2,5 cl) d'huile de pépin de raisin

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 grille
1 spatule

Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, portez la crème liquide, l'eau et le sirop de glucose à ébullition (1). Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu (2).
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode (3). Ajoutez la gélatine essorée, mélangez et ajoutez l'huile de pépin de raisin. Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion (4), en veillant à ne pas incorporer d'air.
Réservez au réfrigérateur. Faites réchauffer le glaçage au bain-marie ou au four à micro-ondes. Lorsqu'il a atteint une température de 37 °C environ, placez l'entremets sur une grille à pâtisserie posée sur un plat assez grand pour récupérer l'excédent de glaçage. Recouvrez entièrement votre entremets de glaçage et lissez à l'aide d'une spatule.

Le conseil du chef

Si vous désirez un glaçage de couleur, incorporez le colorant de votre choix au moment de le mixer. Utilisez des colorants liposolubles, c'est-à-dire solubles dans le gras (en raison de la présence de beurre de cacao dans le chocolat).

Idée recette

Flore » p. 324

Glaçage noisette chocolat

De la beauté, mais surtout du goût, une recette qui nous rappelle qu'un glaçage doit être avant tout bon... puis beau.

Ingrédients

80 g de chocolat noir 70 %
180 g de gianduja noisette maison (voir p. 40) ou du commerce
175 g (17,5 cl) de crème liquide entière
40 g (4 cl) d'eau
30 g de sirop de glucose
25 g (2,5 cl) d'huile de pépin de raisin

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 grille
1 spatule

Hachez le chocolat et le gianduja et faites-les fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, portez la crème liquide, l'eau et le sirop de glucose à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Ajoutez l'huile de pépin de raisin. Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion, en veillant à ne pas incorporer d'air.
Réservez au réfrigérateur.

Faites réchauffer le glaçage au bain-marie ou au four à micro-ondes. Lorsqu'il a atteint une température de 37 °C environ, placez l'entremets sur une grille à pâtisserie posée sur un plat assez grand pour récupérer l'excédent de glaçage.
Recouvrez entièrement votre entremets de glaçage et lissez à l'aide d'une spatule.

Le conseil du chef

N'hésitez pas à ajouter des éclats de noisettes ou des amandes torréfiées hachées pour plus de gourmandise !






Pâte sablée aux amandes

Une pâte classique qui constitue une base parfaite pour la plupart des tartes à garniture chocolat. Son fondant « sablé » offre le complément idéal à la texture chocolat.

Ingrédients
120 g de beurre
2 g de sel fin
90 g de sucre glace
15 g de poudre d'amande
1 œuf entier
240 g (60 + 180 g) de farine

Ustensile
Feuilles de plastique*

Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade*, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et 60 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajoutez les 180 g de farine restant, et mélangez de façon très brève (1, 2). Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de plastique (3). Placez au congélateur 1 heure. Une fois la pâte complètement durcie, décollez les feuilles de plastique. Découpez à la forme souhaitée (4). Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur avant d'enfourner à 150/160 °C (th. 5/6) environ 15 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

Idées recettes

Tarte extraordinairement chocolat » p. 175
Règles d'or» p. 192
Tarte aux noix, caramel et chocolat » p. 195
Tarte soleil poires/chocolat » p. 196
Tartelettes autrement » p. 198
Tartelettes chocolat/clémentine et fleur d'oranger » p. 201
Ondulés noisette » p. 205
Tarte au chocolat servie chaude » p. 210
Une autre idée du mont-blanc » p. 305
Mignardises poire/caramel lactées » p. 321
Barres au chocolat noir, caramel au beurre salé et amandes cristallisées » p. 332







Pâte sablée pochée

Une pâte sablée suffisamment souple pour être pochée et prendre la forme que vous voulez. Sans doute une déclinaison des délicieux Spritz alsaciens.

Ingrédients

150 g de beurre
100 g de sucre glace
1 œuf entier
15 g (1,5 cl) de crème liquide entière
200 g de farine
20 g de fécule de maïs
1 pincée de sel
1 pincée de poudre de vanille

Ustensiles

1 plaque à pâtisserie
1 poche à douille

Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade* et le sucre glace tamisé*. Puis incorporez l'œuf et la crème. Terminez en ajoutant la farine, la fécule de maïs, le sel et la vanille, en veillant à ne pas trop mélanger.
Pochez* sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé ou dans un moule.
Enfournez à 150/160 °C (th. 5/6) jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Idée recette

Sablés croquants, fruits secs au chocolat » p. 256

Sablé breton aux perles de chocolat

Avec une belle proportion de beurre, le sablé breton présente une texture merveilleusement crousti-fondante et agréablement « sablée ». S'il se suffit à lui-même, il trouve un équilibre parfait avec le chocolat coulant ou les coulis de fruits.

Ingrédients

2 jaunes d'œufs
80 g de sucre semoule
80 g de beurre
120 g de farine T55
4 g de levure chimique
1 g de sel
75 g de perles de chocolat

Ustensile

1 tapis en silicone ou 1 plaque à pâtisserie

Dans un saladier, blanchissez* au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule (1, 2, 3). Incorporez le beurre en pommade*, puis la farine, la levure chimique et le sel tamisés* ensemble. Ajoutez les perles de chocolat (4). Mélangez.
Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Découpez (5) et déposez sur un tapis en silicone ou une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant environ 15 minutes.

Bon a savoir

Il est préférable d'étaler la pâte entre deux feuilles de plastique de façon à ne pas ajouter de farine et à conserver le caractère croustillant de ce sablé.*

Le conseil du chef

Pour obtenir l'épaisseur des palets bretons, faites cuire les sablés dans de petits cercles à pâtisserie non beurrés.

Idée recette

Transparence chocolat/café/crème » p. 217


1


2


3


4


5




1


2


3


4

Pâte à spéculos

Une pâte à biscuit aromatisée à la cannelle qui permet de travailler sur des associations avec les arômes épicés de certains chocolats.

Ingrédients
250 g de beurre
250 g de cassonade
75 g de sucre semoule
1 œuf entier
14g de cannelle en poudre
450 g de farine
20 g (2 cl) de lait entier

Sortez le beurre du réfrigérateur quelques heures avant de l'utiliser et placez-le dans un saladier. À l'aide d'une spatule, mélangez-le vigoureusement pour obtenir un beurre en pommade*.

Si toutefois le beurre était encore dur, vous pouvez le passer quelques secondes au four à micro-ondes ou au bain-marie*. Terminez de le « pommader » en utilisant la spatule ou le fouet.

Ajoutez la cassonade et le sucre semoule. Mélangez, puis incorporez l'œuf, la cannelle et la farine préalablement tamisée (1,2). Terminez en ajoutant le lait et mélangez de manière à obtenir une pâte homogène (3,4). Filmez, et réservez au réfrigérateur 1 heure environ.

Étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur et détaillez à la forme désirée.
Enfournez à 170 °C (th. 5/6) environ 15 minutes.

Le conseil du chef

*Étalez la pâte entre 2 feuilles de plastique*avant de la mettre au réfrigérateur, cela vous facilitera la tâche !*

Idée recette

Gourmandises de mandarine » p. 206







Pâte à choux

La pâte a choux, base des religieuses et autres éclairs au chocolat, exige un certain tour de main pour être convenablement desséchée sur feu vif. Il faut juste savoir s'arrêter au bon moment.

Ingrédients
75 g (7,5 cl) d'eau
75 g (7,5 cl) de lait entier
3 g de sel fin
3 g de sucre semoule
60 g de beurre
90 g de farine
3 œufs entiers

Ustensile
1 poche à douille

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Tamisez* la farine dans le liquide puis desséchez* sur feu vif.
Hors du feu, incorporez les œufs un à un (1).
À l'aide d'une poche à douille, dressez la pâte selon la forme voulue sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé (3).
Enfournez à 250 °C (th. 8/9) et éteignez immédiatement le four.
Dès que la pâte à choux gonfle et colore, rallumez le four à 180 °C (th. 6) et terminez de la dessécher lentement pendant 10 minutes environ.

Le conseil du chef
Pour obtenir une belle couleur, dorez au jaune d'œuf en appuyant légèrement sur les choux avec une fourchette.

Bon à savoir
Pour savoir si vous êtes parvenu à *la consistance idéale de la pâte* (2), *pensez à l'aspect de la peinture. La texture est idéale lorsque la pâte paraît satinée. Elle ne doit pas être mate (elle serait trop dure), ni brillante (elle serait trop liquide).*

Idées recettes
Profiteroles au chocolat » p. **172**
Éclairs au chocolat » p. **181**


1


2


3


4

Pate à brioche

Faites votre propre brioche, comme chez le boulanger.
C'est un peu long et assez technique, mais l'odeur de la maison embaumée vous récompensera largement de vos efforts.

Ingrédients
25 g (2,5 cl) de lait entier
6 g de levure de boulanger fraîche
250 g de farine T55
25 g de sucre semoule
5 g de sel
3 oeufs entiers + 1 œuf (pour la dorure)
150 g de beurre

Ustensiles
1 robot pétrin muni d'un crochet
1 pinceau

Dans une casserole, faites tiédir le lait et délayez la levure. Dans le bol d'un robot muni d'un crochet, versez la farine, le sucre, le sel, le mélange lait/levure et les 3 œufs (1). Pétrissez environ 15 minutes, afin que la pâte se décolle du bol. Incorporez progressivement le beurre en cubes (2) et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (3). Couvrez d'un linge humide et laissez doubler de volume (4).

Appuyez sur la pâte afin qu'elle reprenne son volume initial (on la « dégaze ») et réservez 1 heure au réfrigérateur.

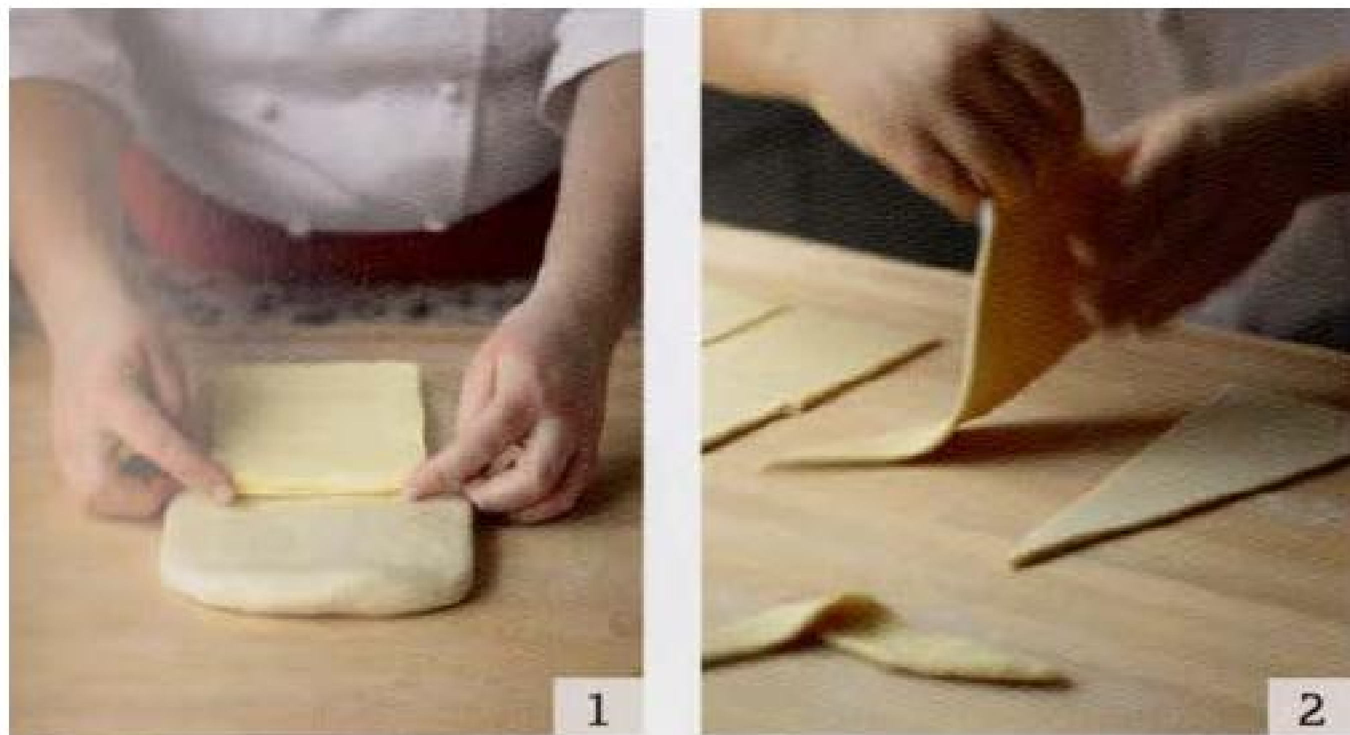
Façonnez la ou les brioche(s). Déposez sur une plaque de cuisson. Couvrez à nouveau d'un linge et laissez doubler de volume.

Préparez la dorure : battez 1 œuf et passez-le au chinois. À l'aide d'un pinceau souple, dorez deux fois la ou les brioche(s).
Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes environ.

Le conseil du chef
La farine de gruau (farine de blé dur ayant subi une mouture spéciale) est tout à fait adaptée a la confection des brioches.

Bon à savoir
Les types de farines (45,55, 65,80,110,150...) ont toutes des utilisations différentes. On utilise, en général, la farine de type T45 pour la pâtisserie et la farine de type T55 pour la viennoiserie.

Idée recette
Dans l'esprit d'une tropézienne au chocolat blanc » p. 202





Pâte à croissant

Plus encore que la pâte à brioche, la pâte à croissant exige une réelle motivation et un travail dans la durée. La saveur de ces viennoiseries typiquement françaises le vaut bien.

Pour 8 à 10 croissants

Ingrédients

600 g de farine T55
10 g de sel
70 g de sucre semoule
12 g de levure de boulanger fraîche
150 à 200 g (15 à 20 cl) d'eau très froide
320 g de beurre
1 jaune d'oeuf (pour la dorure)

Préparez la détrempe* :
Dans un saladier, tamisez* la farine et incorporez le sel, le sucre et la levure délayée dans 150 g d'eau très froide. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Si la pâte vous paraît un peu « dure », ajoutez un peu d'eau.
Laissez pousser* (gonfler) à température ambiante pendant 1 heure, 1 h 30.
Faites ensuite retomber la pâte en l'écrasant à l'aide de votre poing, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étalez la détrempe en rectangle de 15 x 30 cm environ et déposez un rectangle de beurre assoupli de 10 x 18 cm environ à la base de la détrempe (1).
Rabattez le côté haut sur le beurre puis rabattez la partie beurrée sur la précédente.
Étalez la pâte en rectangle, filmez-la et laissez reposer au réfrigérateur au moins 1 heure.
Étalez de nouveau en rectangle d'environ 15 » 30 cm, en prenant soin d'allonger la partie « pliure visible » devant vous et pliez-la de la même façon que précédemment.
Filmez-la et laissez reposer au réfrigérateur au moins 1 heure.

Réitérez l'opération 3 fois en laissant bien reposer la pâte au réfrigérateur entre chaque tour. Une fois la pâte terminée, attendez encore 1 heure à température ambiante avant de l'étaler en une bande d'environ 20 cm de large.
Découpez des triangles (2), et roulez la pâte sur elle-même, en partant de la base du triangle jusqu'à la pointe.
Laissez gonfler. Dorez délicatement au jaune d'œuf et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 20 minutes.

Le conseil du chef

Commencez à préparer la pâte la veille de la dégustation, en début d'après-midi. Façonnez les croissants ou pains au chocolat (3) *avant de vous coucher et laissez-les gonfler toute la nuit, bien emmitouflés sous un torchon afin qu'ils* ne « *croûtent» pas. Levez-vous avant tout le monde. Dorez les croissants, enfournez-les et attendez que vos proches se lèvent... par l'odeur alléchés. Une expérience unique !*

Idée recette

Croissants cubes au chocolat » p. 280



Pâte à macarons

Ces petites friandises qui stimulent depuis des années l'imagination des pâtissiers se déclinent à tous les parfums. La pâte est, quant à elle, simplement colorée en harmonie avec la garniture.

Pour 40 macarons environ

Ingrédients
150 g de poudre d'amande
150 g de sucre glace
150 g de sucre semoule
50 g (5 cl) d'eau
100 g (50 + 50 g) de blancs d'oeufs
Colorant en poudre (facultatif)

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille
1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone

Mixez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace.

Réalisez une meringue italienne :
Dans une casserole, faites cuire 150 g de sucre semoule et l'eau à 110 °C. Montez* 50 g de blancs en neige.
Versez ce mélange sucre/eau sur les blancs montés tout en continuant à les battre, puis laissez tiédir. Lorsque vous avez atteint la température de 45 °C environ, arrêtez le batteur et ajoutez à la meringue les 50 g de blancs non montés, ainsi que le colorant éventuel, puis les poudres. Mélangez vivement à l'aide d'une maryse*, de façon à obtenir une pâte liquide formant un ruban*.

Pochez* la pâte à macarons sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone et enfournez à 140 °C (th. 4/5) pendant 12 minutes environ, en fonction de la taille de vos macarons. Réservez à température ambiante.

Le conseil du chef

Mixez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace un bref instant, afin de ne pas faire ressortir le gras de l'amande.

Bon à savoir

Les macarons garnisse dégustent le lendemain de leur fabrication. Cette attente leur vaudra une belle coque croustillante, un intérieur fondant et favorisera le développement des arômes.

Idée recette

Assortiment de macarons » p. 283

Pâte à macarons au cacao

Les macarons au chocolat intègrent, quant à eux, une petite proportion de poudre de cacao. Mais, quelle que soit la recette, ne vous amusez pas échanger les proportions et pesez scrupuleusement les œufs.

Pour 40 macarons environ

Ingrédients
125 g de poudre d'amande
25 g de poudre de cacao amer
150 g de sucre glace
150 g de sucre semoule
50 g (5 cl) d'eau
100 g (50 + 50 g) de blancs d'œufs

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille
1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone

Mixez ensemble la poudre d'amande, la poudre de cacao et le sucre glace.

Réalisez une meringue italienne :
Dans une casserole, faites cuire 150 g de sucre semoule et l'eau à 110 °C. Montez* 50 g de blancs en neige.
Versez ce mélange sucre/eau sur les blancs montés tout en continuant à les battre, puis laissez tiédir.
Lorsque vous avez atteint la température de 45 °C environ, arrêtez le batteur et ajoutez à la meringue les 50 g de blancs non montés, puis les poudres. Mélangez vivement à l'aide d'une maryse*, de façon à obtenir une pâte liquide formant un ruban*.

Pochez* la pâte à macarons sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone et enfournez à 140 °C (th. 4/5) pendant 12 minutes environ, en fonction de la taille de vos macarons. Réservez à température ambiante.

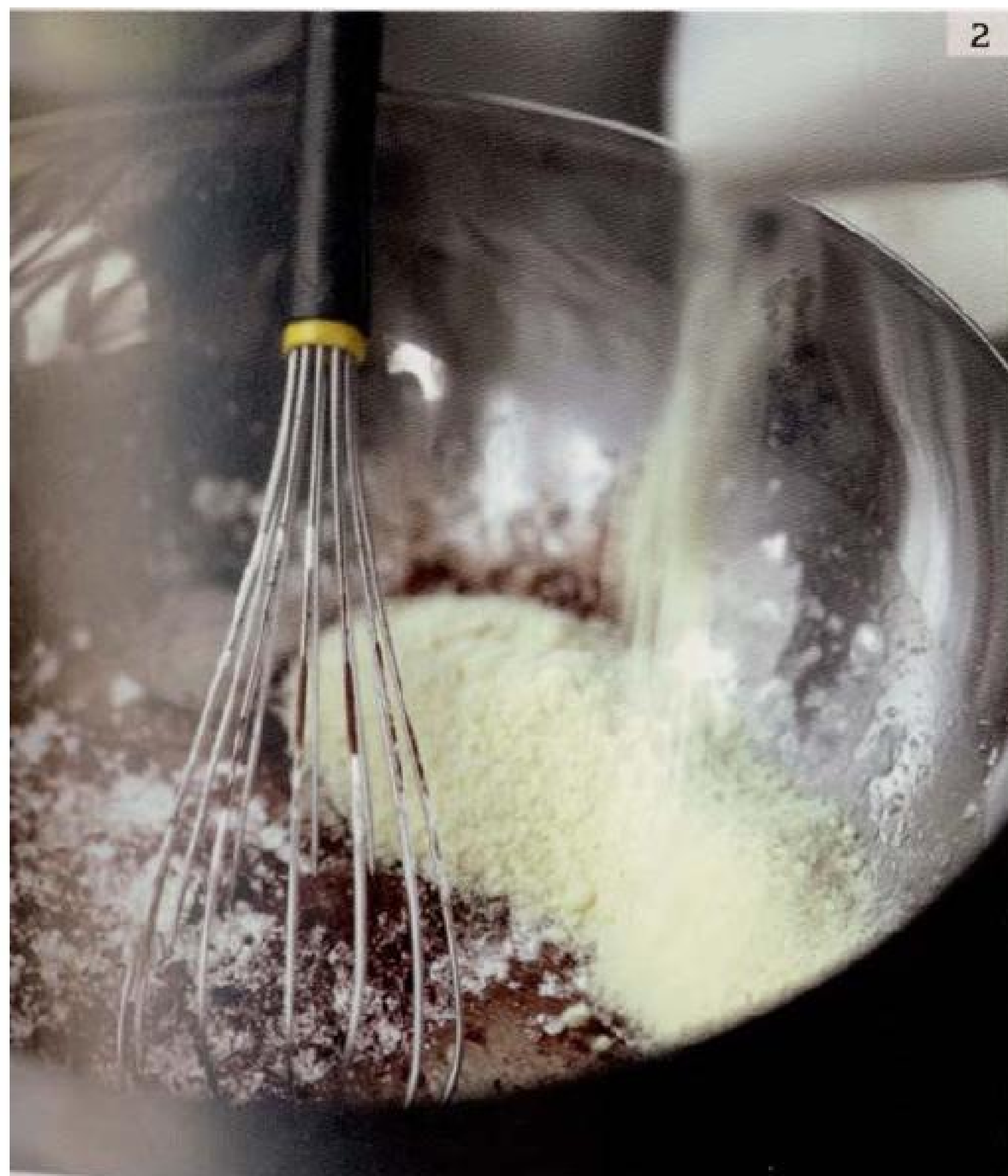


Idées recettes

Assortiment de macarons » p. 283
Macarons ivoire truffe » p. 388



1



2

Pâte à financier au chocolat

Un autre type de pâte battue, composée uniquement avec des blancs d'œufs. Cette particularité, alliée à la poudre d'amande, lui donne sa texture légère et moelleuse si caractéristique.

Ingrédients

190 g de poudre d'amande
150 g de sucre glace
10 g de fécule de maïs
10 g de poudre de cacao amer
9 blancs d'œufs
75 g (7,5 cl) de crème liquide entière
50 g de chocolat noir 60 %

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre glace, la fécule de maïs et la poudre de cacao (1, 2). Ajoutez les blancs d'œufs non montés* et la crème liquide. Réservez cet appareil.

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Versez un peu d'appareil sur le chocolat fondu tout en remuant vivement. Puis ajoutez ce mélange dans le reste de l'appareil et mélangez délicatement.
Réservez au réfrigérateur 3 heures au minimum.

Versez l'appareil à financier au chocolat dans les moules.

Enfournez à 175 °C (th. 5/6) 15 à 20 minutes.
Laissez refroidir un peu avant de démouler.

Le conseil du chef

Il est impératif de faire reposer la pâte quelques heures au réfrigérateur pour optimiser le développement des financiers.

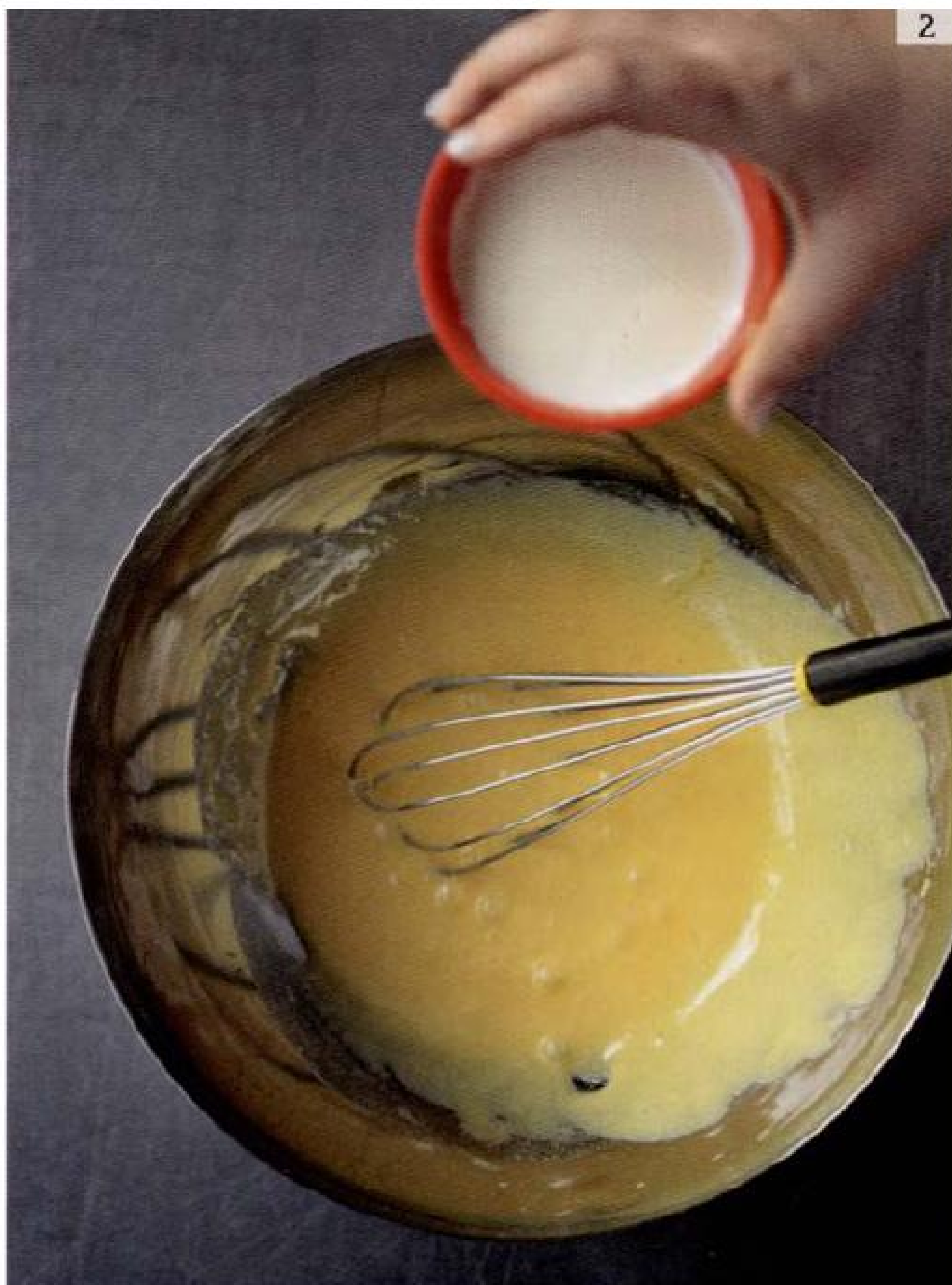
Idée recette

Financiers au chocolat noir, streuzel agrumes et oranges confites » p. 258



1





2

Pâte à cake à parfumer

Une pâte à cake classique à la texture agréablement alvéolée. L'humidité et le croustillant dépendent de la manière de le conserver : filmé (plus moelleux) ou non (plus croquant).

Ingrédients

250 g de sucre semoule
4 œufs entiers
1 g de sel fin
110 g (11 cl) de crème liquide entière
200 g de farine
4 g de levure chimique
70 g de beurre
Vanille, zestes d'agrumes... au choix

Ustensile

1 moule à cake

Dans un saladier, mélangez le sucre, les œufs entiers, le sel et la crème (1, 2). Ajoutez la farine tamisée* avec la levure chimique jusqu'à obtenir une pâte. Faites fondre le beurre et incorporez-le à l'appareil. Ajoutez les éventuels parfums.
Chemisez* de papier sulfurisé un moule à cake. Versez la pâte. Faites cuire à 150 °C (th. 5) pendant environ 45 minutes et vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake. Si la lame ressort propre, la cuisson est terminée.

Idée recette
Cupcakes » **p. 262**





Pâte à cake au chocolat

Pensez a utiliser une poudre de cacao amer de qualité.
Le goût final du dessert s'en trouvera réellement modifié.

Ingrédients

70 g de chocolat noir 70 %
120 g de beurre
6 oeufs entiers
100 g de miel d'acacia
170 g de sucre semoule
100 g de poudre d'amande
160 g de farine
10 g de levure chimique
30 g de poudre de cacao amer
160 g (16 cl) de crème liquide entière
70 g (7 cl) de rhum

Ustensile

1 moule à cake

Hachez le chocolat, coupez le beurre en morceaux (1) et faites-les fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, le miel et le sucre. Ajoutez la poudre d'amande, la farine tamisée* avec la levure chimique et la poudre de cacao ainsi que la crème. Incorporez le chocolat et le beurre fondus ainsi que le rhum.

Chemisez* de papier sulfurisé un moule à cake.
Versez la pâte au fond du moule (2).
Faites cuire à 150 °C (th. 5) pendant environ 40 minutes et vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake. Si la lame ressort propre, la cuisson est terminée.

Le conseil du chef

Vous pouvez *cuire cette pâte sur une plaque à bûche. La cuisson sera alors différente : environ 10 minutes à 180* °C *(th. 6)*

Idées recettes

Éphémère chocolat blanc/café » p. 229
Cupcakes » p. 262
Entremets palet or » p. 323
Flore » p. 324
Mister Clown » p. 327



Biscuit cuillère cacao

Ce biscuit très aéré a la coque croustillante s'assortit merveilleusement avec des textures de chocolat fondantes ou des sorbets.

Ingrédients
3 œufs
75 g de sucre semoule
25 g de farine
20 g de poudre de cacao amer
45 g de fécule de maïs
Sucre glace

Ustensile
1 poche à douille

Montez* les blancs en neige en ajoutant peu à peu le sucre semoule. Incorporez délicatement les jaunes dans les blancs à l'aide d'une maryse*, puis ajoutez la farine, la poudre de cacao amer et la fécule de maïs tamisées (1, 2). Dressez à la poche à douille des « quenelles » de 10 cm de long (3). Saupoudrez une première fois de sucre glace. Attendez quelques minutes et saupoudrez une seconde fois de sucre glace, afin d'obtenir un joli effet perlé. Enfournez à 200 °C (th. 6/7) quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

Dacquoise aux amandes ou aux noisettes

Ce type de biscuit constitue un socle à la fois léger, croquant, et goûteux pour de nombreux entremets au chocolat.

Ingrédients
30 g de farine
85 g de poudre d'amande ou de noisette
100 g de sucre glace
3 blancs d'œufs
50 g de sucre semoule

Ustensiles
1 poche à douille
1 cercle à confiserie ou 1 plaque à pâtisserie

Dans un saladier, tamisez la farine avec la poudre d'amande ou de noisette, et le sucre glace.
Montez les blancs en neige en ajoutant dès le départ les 50 g de sucre semoule. Terminez en incorporant délicatement à la maryse* le mélange de poudres tamisées*.
Dressez à la poche, étalez dans un cercle ou encore sur une plaque à pâtisserie, suivant les indications de la recette.
Enfournez à 180/190 °C (th. 6/7) pendant une dizaine de minutes environ.

Idées recettes

Royal » p. 170
Glasgow >> p. 313
Biscuit léger au confit de mandarine et suprême de chocolat noir » p. 384





Biscuit Joconde cacao

Un biscuit fin et moelleux aux amandes et au cacao, qui composera notamment le socle du célèbre opéra.

Ingrédients

2 œufs entiers + 3 blancs
65 g de poudre d'amande
65 g de sucre glace
25 g de sucre semoule
25 g de farine
20 g de poudre de cacao amer
25 g de beurre

Ustensiles

1 plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé
1 spatule

Dans un saladier, versez les 2 œufs entiers, la poudre d'amande et le sucre glace. Montez* le tout au batteur électrique.
Dans un autre saladier, montez les 3 blancs d'œufs en « bec d'oiseau »* et ajoutez peu à peu le sucre semoule.
Tamisez* la farine et la poudre de cacao, faites fondre le beurre.
À l'aide d'une maryse*, mélangez un quart des blancs montés au premier mélange puis ajoutez la farine et la poudre de cacao tamisées, le reste des blancs montés et le beurre fondu (1).
Étalez sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 6 à 8 minutes (2, 3).

Idée recette
Opéra » p. 182



Streuzel aux amandes/chocolat

Cette recette de pâte émiettée apporte un relief de texture à de nombreux desserts. C'est souvent une composante gustative intéressante dans les verrines.

Ingrédients

75 g de cassonade
75 g de poudre d'amande
10 g de poudre de cacao amer
75 g de farine
3 g de fleur de sel
75 g de beurre

Ustensile

1 plaque à pâtisserie

Dans un saladier, mélangez ensemble la cassonade, la poudre d'amande, la poudre de cacao, la farine et le sel. Découpez le beurre froid en petits cubes, ajoutez-le à la préparation et mélangez à la main pour former un mélange sableux (1).
Réservez au réfrigérateur 30 minutes au minimum.
Étalez sur une plaque et faites cuire à 150/160 °C (th. 5) pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtenir une coloration d'un beau brun doré.

Le conseil du chef

Pour un résulat plus régulier, vous pouvez aussi former une boule avant de placer au réfrigérateur, puis passer la pâte à travers un panier à friteuse (2)

Idées recettes

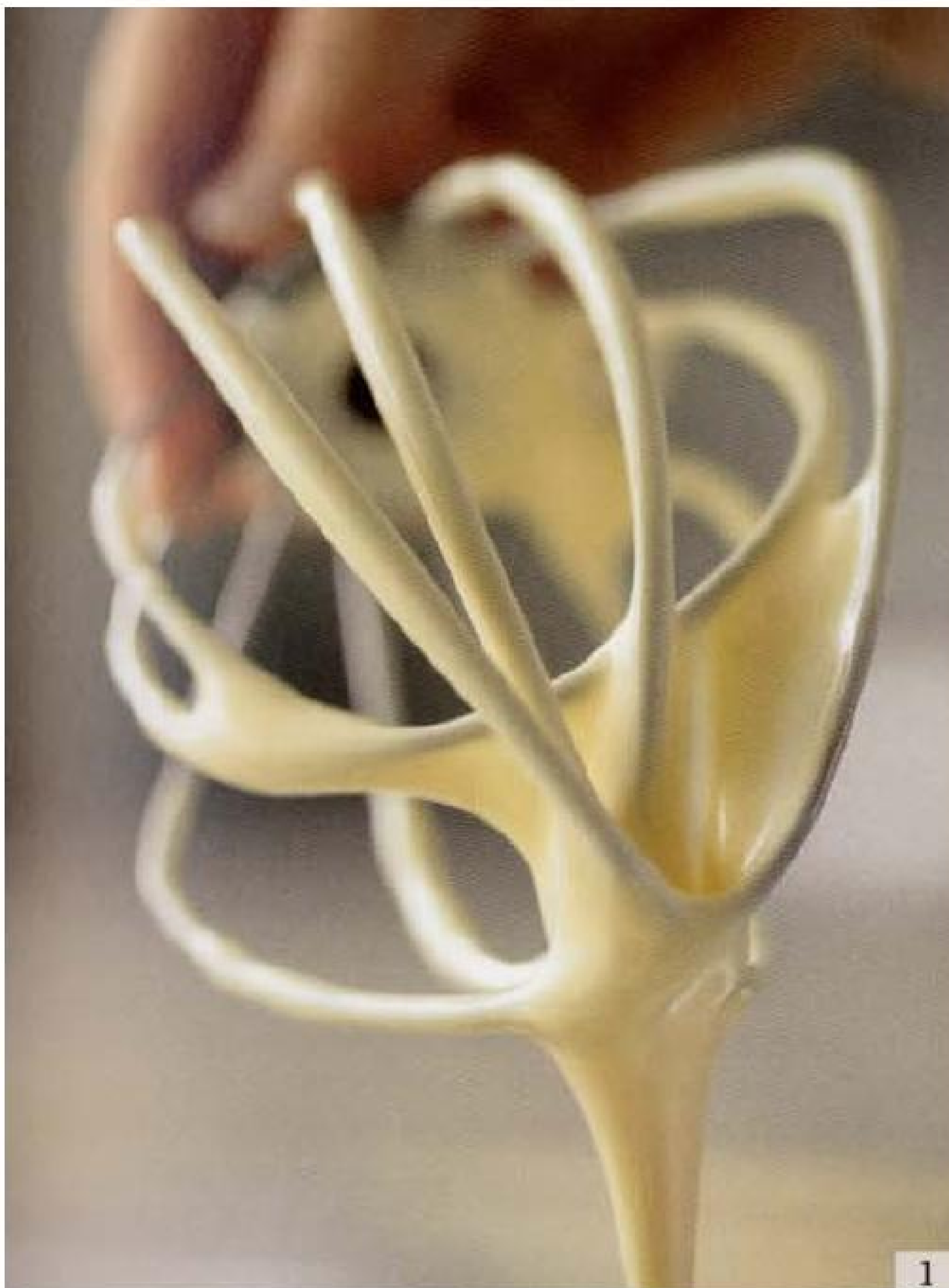
Tarte ananas et mangue à la coriandre fraîche » p. 209
Coulants de chocolat tiède banane crousti-fondante » p. 224
Cake chocolat/pistache, streuzel amandes/anis » p. 249
Financiers au chocolat noir,
streuzel agrumes et oranges confites » p. 258
Gelée lactée, marron et écume de soja » p. 382
Biscuit léger au confit de mandarine
et suprême de chocolat noir » p. 384

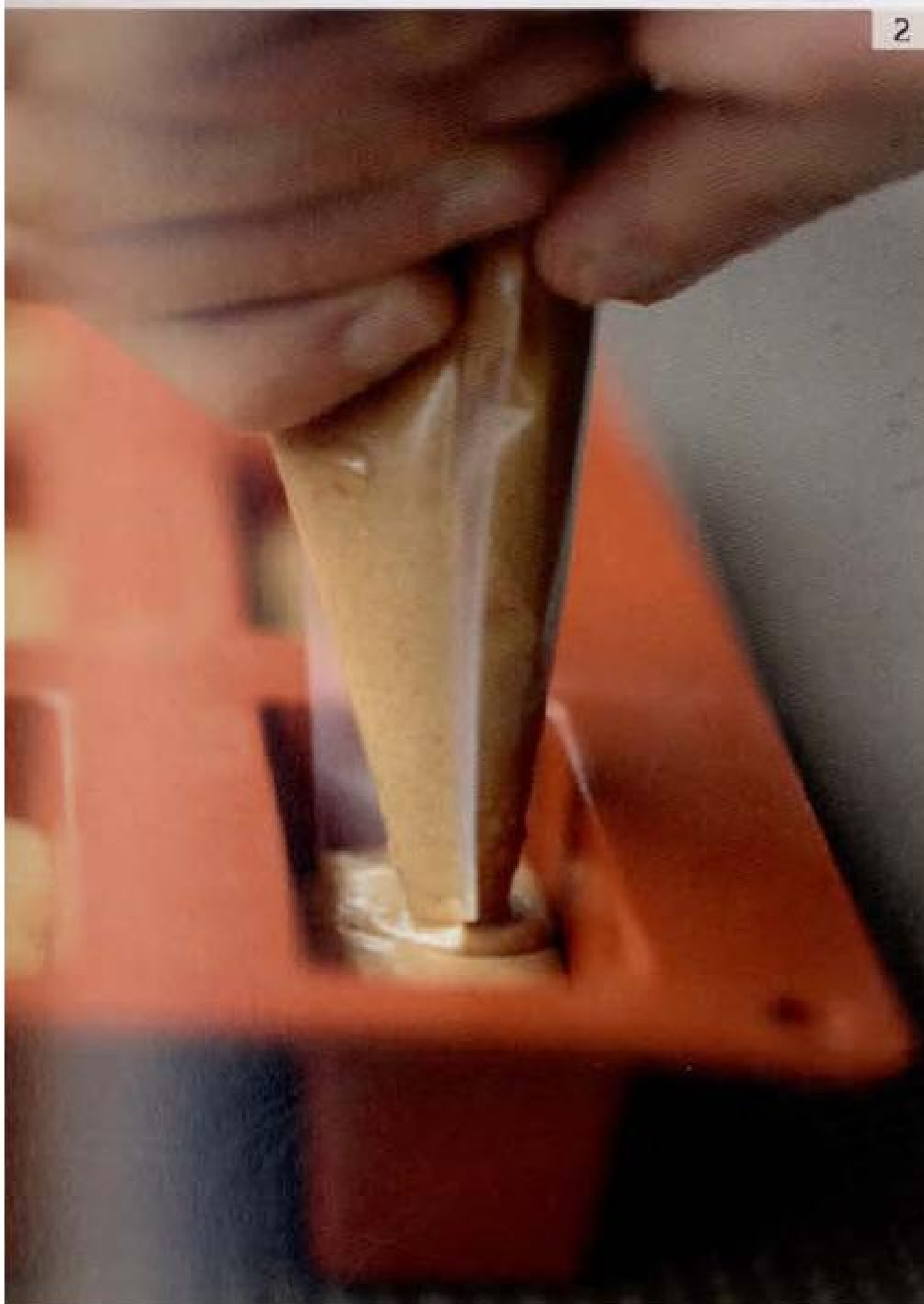


1



2


1


2

Pain de Gênes au chocolat

Ce type de pâte montée ou « battue » gonfle à la cuisson. Aromatisé au chocolat, le pain de Gênes constitue une excellente base d'entremets, mais c'est aussi à lui tout seul un moment de gourmandise avec le thé ou le café.

Ingrédients

75 g de chocolat au lait 40 %
50 g de beurre
160 g de pâte d'amande (voir p. 41)
3 œufs entiers
30 g de farine
2 g de levure chimique
1 cl d'alcool anisé
70 g de sucre en grains

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille (facultatif)

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le beurre chaud. Faites tiédir légèrement la pâte d'amande au four à micro-ondes. Fouettez les œufs dans un récipient placé au bain-marie*. Lorsque la température atteint 50 °C, versez-les petit à petit sur la pâte d'amande tout en mélangeant.
Dès que le mélange est homogène, incorporez délicatement la farine et la levure chimique tamisées* ensemble (1), puis l'alcool et le mélange chocolat/beurre fondus.
Garnissez les moules (2).
Parsemez de sucre en grains et enfournez à 160/170 °C (th. 5/6) pendant 14 minutes environ.

Le conseil du chef

De façon à conserver le volume de la pâte, il est préférable d'ajouter progressivement le chocolat et le beurre fondus, avant d'associer les deux mélanges.

Idée recette

Petits moelleux choco-pommes » p. 255

Biscuit moelleux aux amandes ou coco

Plus moelleux que la dacquoise, le biscuit moelleux porte bien son nom et constitue une base intéressante pour les desserts chocolat/fruits.

Ingrédients
55 g de poudre d'amande
2S g de farine
55 g de sucre glace
6 blancs d'œufs
15 g (1,5 cl) de crème liquide entière
70 g de sucre semoule

Ustensiles
1 plaque à bûche
1 tapis de silicone ou 1 plaque chemisée* de papier sulfurisé

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, la farine, le sucre glace avec 2 blancs non montés* et la crème liquide entière.
Montez les 4 blancs restant en neige en versant peu à peu le sucre semoule. Incorporez délicatement ces blancs sucrés au premier mélange.
Etalez sur une plaque à bûche chemisée de papier sulfurisé ou sur un tapis de silicone.
Enfournez à 180 °C (th. 6) environ 10 minutes.

Le conseil du chef
Pour un biscuit moelleux noix de coco, remplacez la poudre d'amande par de la poudre de noix de coco dans les mêmes proportions.

Idée recette
Klemanga » p. 308

Biscuit roulé nature

Rien n'est plus simple que ce biscuit composé d'œufs, de farine et de sucre. Attention toutefois à la cuisson, qui doit préserver un certain moelleux à ce roulé, si vous ne voulez pas le rendre trop anguleux...

Ingrédients
4 œufs (2 entiers + 2 séparés)
110 g (80 + 30 g) de sucre semoule
50 g de farine

Ustensile
1 plaque à bûche

Blanchissez* au fouet 2 jaunes, 2 œufs entiers et 80 g de sucre semoule. Montez* les 2 blancs en neige en versant immédiatement les 30 g de sucre semoule.
Incorporez délicatement les blancs montés au premier mélange et ajoutez en pluie la farine tamisée*.
Étalez sur une plaque à bûche et enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 5 à 7 minutes environ.

Idée recette
Bûche praliné noisette » p. 306



Biscuit roulé au cacao

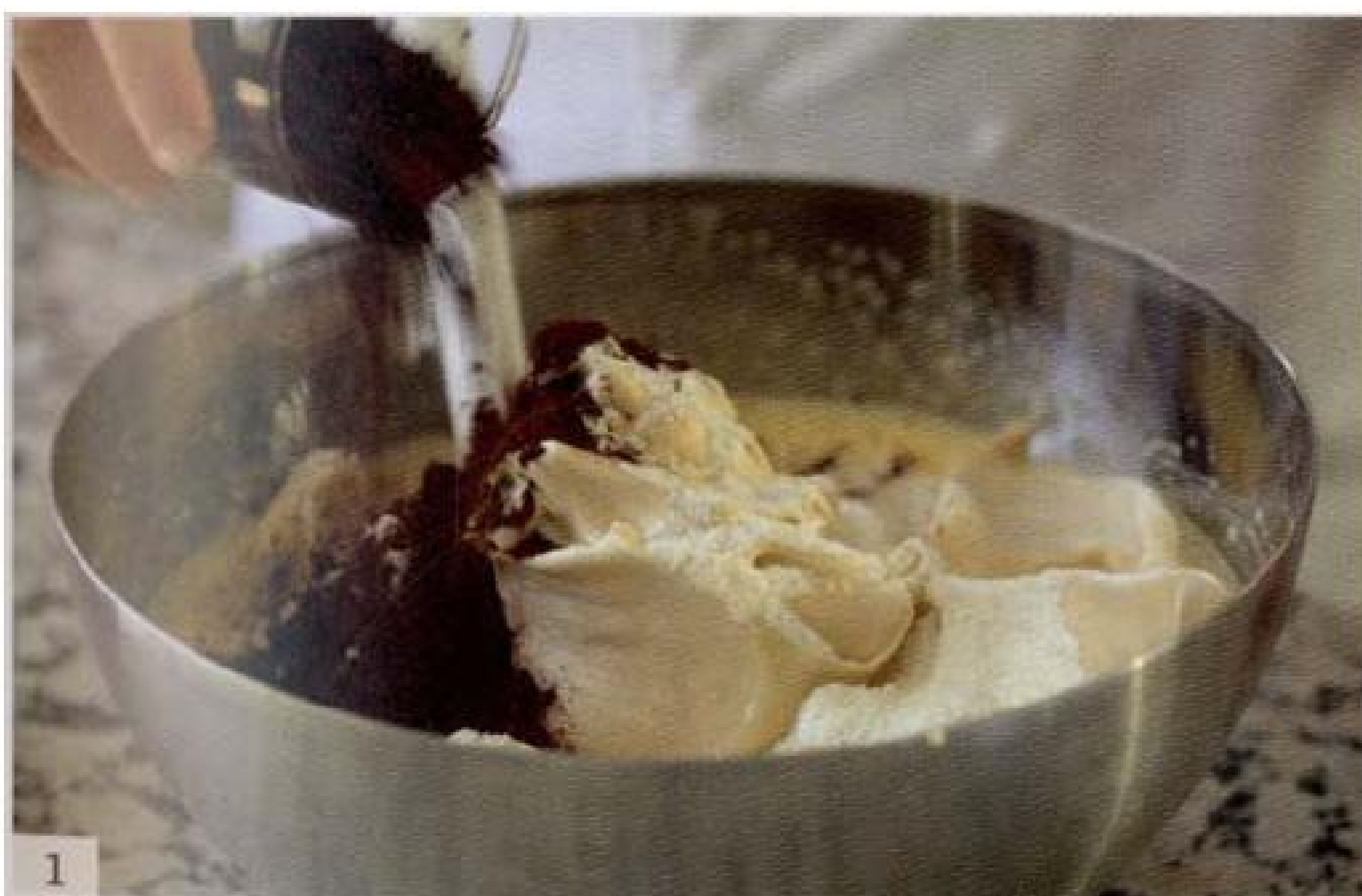
Pensez a utiliser une poudre de cacao amer de qualité.
Le goût final du dessert s'en trouvera réellement modifié.

Ingrédients

6 œufs (3 entiers + 3 séparés)
110 g de sucre semoule
45 g de vergeoise brune
40 g de farine
30 g de poudre de cacao amer

Ustensile
1 plaque à bûche

Blanchissez* au fouet 3 œufs entiers, 3 jaune, et le sucre semoule. Montez les 3 blancs en neige en versant immédiatement la vergeoise brune. Incorporez délicatement les blancs montés au premier mélange et ajoutez en pluie la farine et la poudre de cacao tamisées* (1). Étalez sur une plaque à bûche (2) et enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 15 minutes environ.


1


2

Biscuit au chocolat sans farine

Une texture extraordinaire, et un vrai goût chocolat.
Faites-le cuire sur une faible épaisseur et utilisez-le plutôt en base et enfin.

Ingrédients
30 g de chocolat noir 60 %
10 g de beurre
1 œuf
10 g de sucre semoule

Ustensile
1 plaque à pâtisserie

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Pendant ce temps, montez* le blanc en neige en ajoutant le sucre dès le départ. Ajoutez le jaune, puis incorporez délicatement à l'aide d'une maryse* le chocolat et le beurre fondus.
Versez sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone.
Enfournez à 180 °C (th. 6) environ 5 minutes.








L'ÉMULSION

L'objectif d'une émulsion est de diminuer les sensations de gras en bouche, d'obtenir des textures fondantes, lisses et onctueuses, ainsi **qu'une** meilleure conservation. S'agissant de chocolat, l'émulsion **permet** d'obtenir une mousse au chocolat ou une ganache* au bon **goût** de chocolat et à la texture ultra-crémeuse !

Une émulsion est le mélange de deux liquides qui ne se mélangent pas naturellement, comme l'eau et l'huile par exemple. Pour bien comprendre le principe de l'émulsion, faites une petite expérience : versez de l'huile dans un verre d'eau et mélangez avec une cuillère. Dans les secondes qui suivent, vous allez constater que l'huile flotte sur l'eau ! Émulsionner, c'est permettre ce mélange des deux corps, appelés aussi « phases », en dispersant une substance dans une autre sous forme de petites gouttelettes.

Il existe deux formes d'émulsions. Dans le premier cas, on incorpore l'huile dans l'eau. Ainsi, pour la mayonnaise, l'huile, appelée « phase huileuse », est incorporée progressivement au mélange jaune/vinaigre/moutarde, appelé « phase aqueuse ». Dans le second cas, on incorpore l'eau dans l'huile. Pour la ganache, par exemple, on incorpore le chocolat, appelé « phase huileuse », au liquide comme la crème, le lait, le jus de fruit ou le café (la « phase aqueuse »).

Lorsque vous réalisez une mayonnaise, vous ajoutez petit à petit l'huile sur les jaunes et la moutarde jusqu'à ce que vous obteniez une texture élastique et brillante. Si vous continuez à ajouter de l'huile (la fameuse goutte en plus qui devient goutte de trop), l'émulsion devient saturée en matière grasse. On constate alors une « séparation », c'est-à-dire que la texture n'est plus du tout homogène, bien au contraire. La mayonnaise est ratée, les professionnels diront plutôt qu'elle est « tranchée », « séparée » ou « striée ». Pour réparer, il vous suffit d'ajouter un peu de liquide (eau, citron, vinaigre), sans oublier l'indispensable « huile de coude », et le tour est joué !

En ce qui concerne la ganache, c'est le contraire. On commence avec une saturation en matières grasses, puisque l'on verse progressivement le liquide, lait ou crème liquide, sur le chocolat. C'est pour cette raison d'ailleurs que, dès que l'on verse un peu de liquide sur le chocolat, on observe un épaississement rapide de la masse. Voilà pourquoi il ne faut jamais mettre 2 cuillerées à soupe d'eau dans le chocolat pour le faire fondre ! Cet ajout conduit dans la plupart des cas à une fâcheuse séparation.

L'aspect de la ganache, dans cette première phase de l'émulsion, n'est pas engageant, mais tout à fait normal. Tout va bien, ne cédez pas à la panique en ajoutant rapidement le liquide. Au contraire, prenez le temps de réaliser l'émulsion, le fameux « noyau » élastique (signe d'une émulsion démarrée), en frictionnant bien la préparation et en ajoutant précautionneusement le liquide petit à petit, comme vous ajouteriez l'huile à la mayonnaise…

Le fait de mélanger énergiquement en décrivant de petits cercles au centre de la préparation (on dit que l'on « frictionne ») permet d'éclater, d'organiser de façon régulière et homogène les globules de gras et les gouttelettes d'eau. Cette homogénéité permet de stabiliser l'émulsion, et par la même occasion, de réduire l'impression de gras en bouche, d'obtenir des textures lisses, onctueuses et fondantes.

Ainsi, pour réussir une ganache, il existe une règle infaillible qui permet d'incorporer correctement la phase huileuse à la phase aqueuse : il s'agit de la règle des trois tiers.

LA RÈGLE DES TROIS TIERS

• Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

▪ Dans une casserole, portez le liquide (crème ou lait accompagnés de miel, de vanille ou d'autres ingrédients) à ébullition.

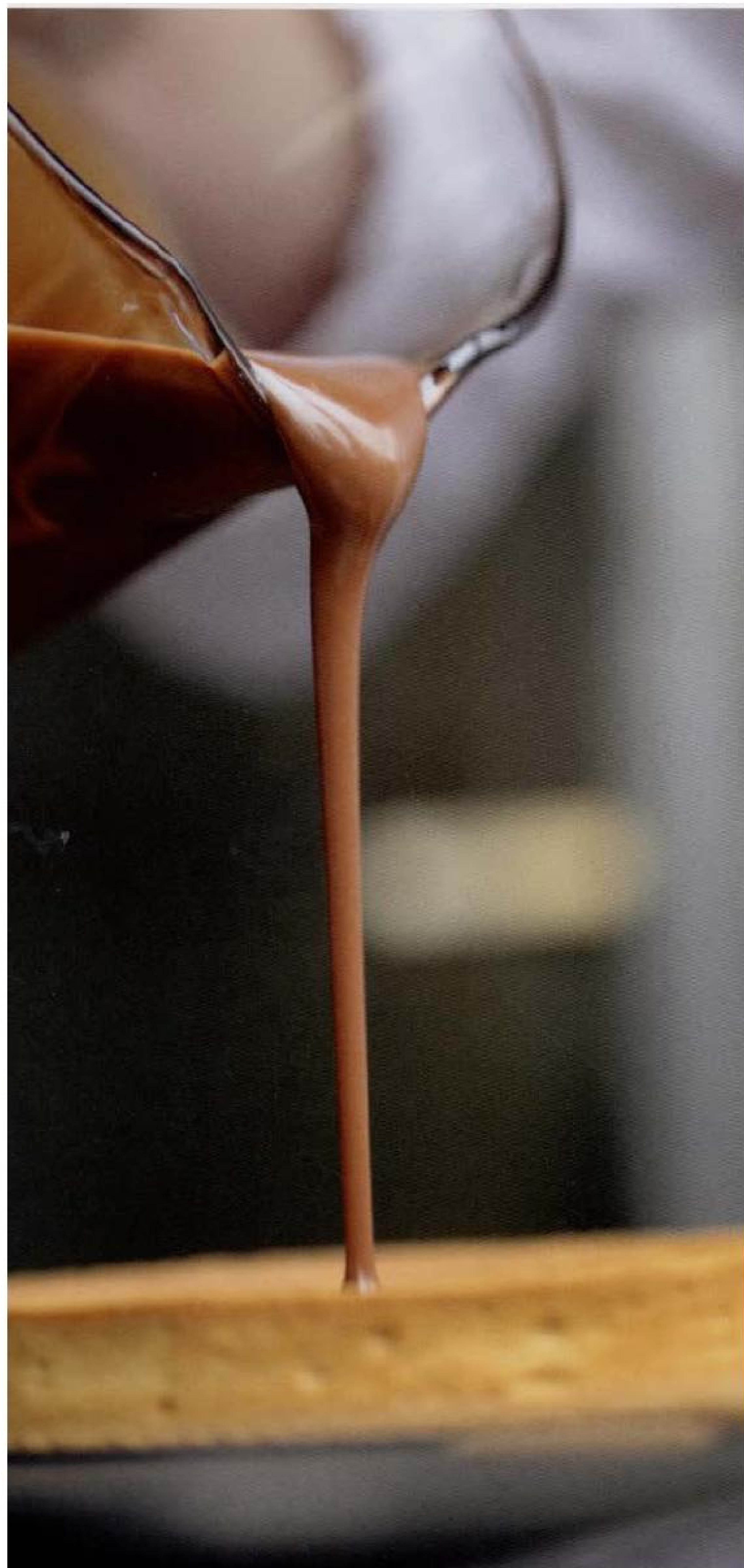
• Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.

▪ À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant.

• Incorporez alors le deuxième tiers et mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.

• Contrôlez la température : le mélange doit atteindre plus de 35 °C.

• Mixez afin de parfaire l'émulsion.



Ganache pour garnir les tartes ou entremets

Cette ganache se compose uniquement de chocolat, de crème liquide et de miel. Sa texture, relativement tendre, en fait une garniture parfaite pour les tartes et certains entremets.

Ingrédients

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
200 g de chocolat noir 70 %
Ou 270 g de chocolat noir 60 %
Ou 450 g de chocolat au lait 40 %
Ou 600 g de chocolat blanc 35 %
300 g (30 cl) de crème liquide entière
50 g de miel

Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, portez la crème et le miel à ébullition.
Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion.

Le conseil du chef

Utilisez immédiatement cette ganache en la versant dans un fond de tarte préalablement cuit ou bien pour le montage d'un entremets type « palet or», «succès» ou « truffé » afin d'obtenir un fini parfaitement lisse. Laissez-la cristalliser à température ambiante 1 heure ou 2 si vous souhaitez l'utiliser pour garnir un biscuit roulé ou une génoise, afin de pouvoir l'étalerà la spatule.*

Idées recettes

Sachertorte » p. 166
Tarte extraordinairement chocolat » p. 175
Règles d'or» p. 192
Tarte aux noix, caramel et chocolat » p 195
Gourmandises de mandarine » p. 206



1



2

Ganache montée

La ganache montée est une innovation de l'école du Grand Chocolat Valrhona.
C'est une crème onctueuse qui remplace avantageusement la crème au beurre. Elle est aujourd'hui très utilisée par un grand nombre de professionnels.

Ingrédients
90 g de chocolat noir 70 % + 200 g de crème liquide entière
Ou 110 g de chocolat noir 60 % + 220 g de crème liquide entière
Ou 150 g de chocolat au lait 40 % + 260 g de crème liquide entière
Ou 160 g de chocolat blanc 35 % + 270 g de crème liquide entière
110 g (11 cl) de crème liquide entière

Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, portez les 110 g de crème liquide à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion.
Ajoutez la quantité de crème liquide froide indiquée en fonction du chocolat choisi. Mélangez, filmez « au contact » et réservez au réfrigérateur au minimum 3 heures.
Fouettez la ganache jusqu'à obtenir la consistance d'une crème onctueuse qui pourra être travaillée à la spatule ou à la poche (1, 2).

Le conseil du chef

Prenez le soin de fouetter à vitesse modérée cette fameuse « ganache montée », sans quoi sa texture perd trop vite sa légèreté; son fondant et devient grasse.

Bon à savoir

Vous pouvez aromatiser cette ganache au gré de vos envies en faisant infuser des feuilles de thé, de la vanille, des épices, des herbes... dans les 110 g de crème.

Idées recettes

Opéra» p 182
Dans l'esprit d'une tropézienne au chocolat blanc » p. 202
Cupcakes » p. 262
Assortiment de macarons » p. 283
Bûche praliné noisette » p. 306
Manhattan cappuccino » p 317



1



2



3

Crème anglaise de base

Cette recette sert de base aux différents crémeux et à certaines textures mousseuses.

Ingrédients
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
250 g (25 cl) de lait entier
250 g (25 cl) de crème liquide entière

Ustensile
1 thermomètre de cuisine

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre (1). Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez le lait et la crème (2), puis faites cuire le tout à feu doux* en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe* qui doit épaissir légèrement. La température doit être comprise entre 82 et 84 °C (3).
Retirez du feu et coulez la crème anglaise dans un bol profond. Passez-la quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Le conseil du chef

La cuisson d'une crème anglaise est achevée entre 82 et 86 °C. Il est préférable cependant de l'arrêter aux alentours de 82 °C afin de profiter de l'inertie de la chaleur.
Votre crème est un peu trop cuite ? On dit qu'elle flocule. Dans un premier temps, filtrez-la puis mixez-la quelques secondes au mixeur plongeant. Mais attention, sa texture ne sera pas aussi soyeuse, alors faites juste du premier coup !

Bon à savoir

Pour savoir si vous avez obtenu une cuisson à la nappe, trempez rapidement une spatule dans la crème anglaise. Passez votre doigt dessus. La crème est cuite lorsque le trait laissé parle doigt reste visible.

Idées recettes

Transparence chocolat/café/crème » p. 217
Gâteau craquant aux trois chocolats » p. 310

Crémeux à parfumer

Le crémeux est l'une des textures les plus utilisées
dans la composition des desserts au chocolat. Aromatisé à volonté,
il constitue un bel outil à la disposition du pâtissier.

Ingrédients

4 g de gélatine en feuilles
6 jaunes d'œufs
100 g de sucre semoule
500 g (50 cl) de crème liquide entière

Ustensile
1 thermomètre de cuisine

Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre.
Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez la crème, puis faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe* qui doit épaissir légèrement.
La température doit être comprise entre 82 et 84 °C.
Ajoutez la gélatine essorée.
Retirez du feu et coulez la crème dans un bol profond. Passez-la quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Le conseil du chef

Pour le parfum caramel, ajoutez à la recette 25 g de sucre. Caramélisez le sucre dans une casserole sans eau et à feu doux, puis ajoutez la moitié de la crème préalablement chauffée. Une fois le caramel complètement dissout dans la crème, ajoutez hors du feu la crème froide ainsi que les jaunes d'œufs et procédez à la cuisson.
Pour parfumer le crémeux au miel, choisissez un miel bien parfumé (lavande par exemple) et utilisez entre 50 et 75 g de miel à la place des 100 g de sucre.
Pour parfumer le crémeux à l'alcool, laissez refroidir la préparation avant d'incorporer l'alcool, afin d'éviter l'évaporation du parfum.
Pour parfumer le crémeux aux herbes ou aux épices, faites infuser les feuilles ou les épices dans la crème liquide froide 24 heures avant, ou dans la crème chaude, selon le type d'infusion. Veillez à compenser le poids de crème perdue à l'infusion par un ajout de crème.

Idée recette

Flore» **p. 324**



Crémeux au chocolat

Avec l'ajout du chocolat, le crémeux offre une autre base parfaite pour imaginer toutes sortes d'entremets gourmands aux textures variées.

Ingrédients

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
190 g de chocolat noir 70 %
Ou 210 g de chocolat noir 60 %
Ou 250 g de chocolat au lait 40 %
Ou 225 g de chocolat blanc 35 % + 3 g de gélatine
5 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
250 g (25 cl) de lait entier
250 g (25 cl) de crème liquide entière

Ustensile

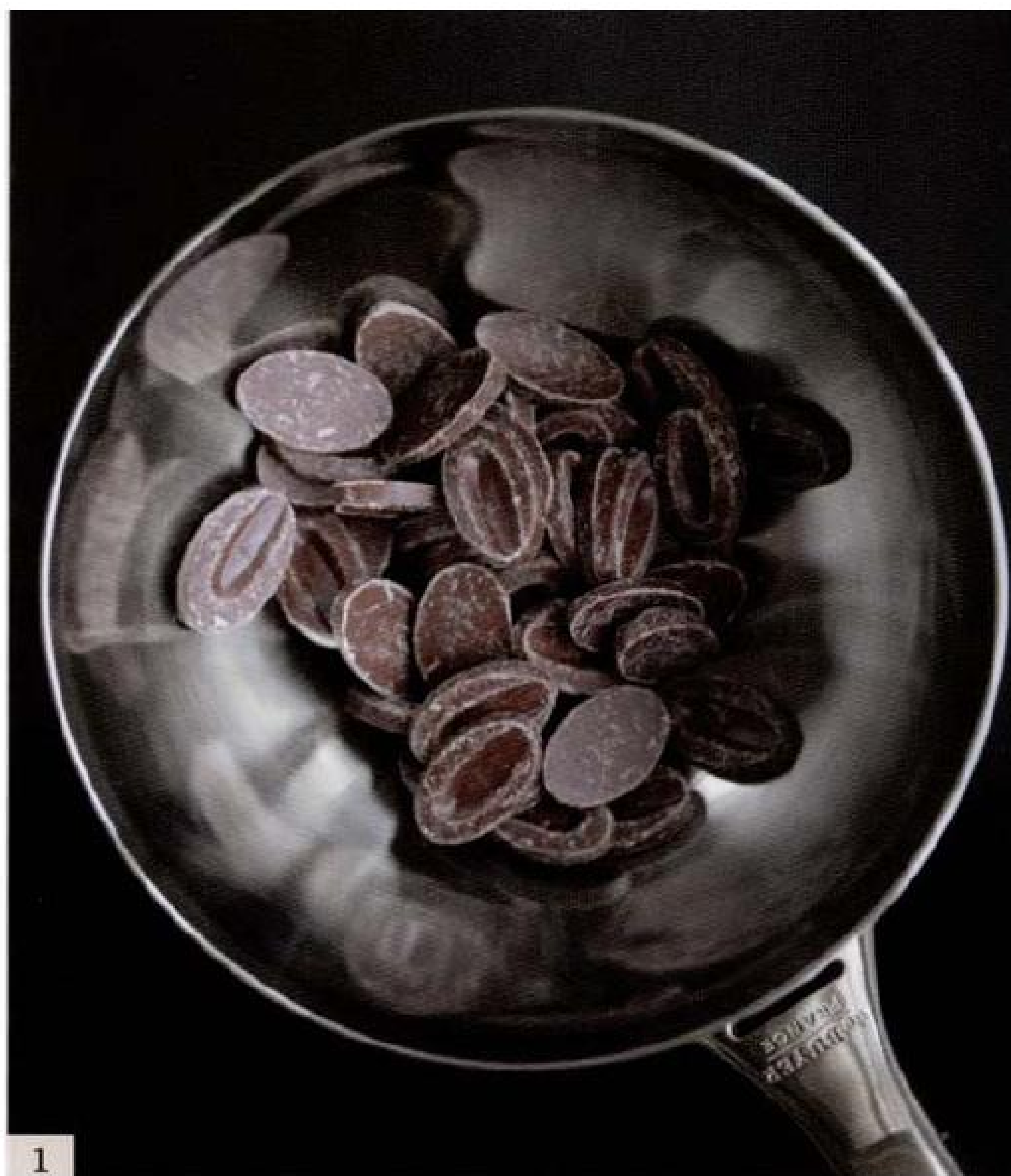
1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat ou utilisez des pastilles (1), et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

Pendant ce temps, préparez la crème anglaise.
Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez ce mélange dans une casserole, avec le lait et la crème (2), puis faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe* qui doit épaissir légèrement.
La température doit être comprise entre 82 et 84 °C.
Pour faire un crémeux au chocolat blanc, ajoutez la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée.
Retirez du feu et coulez la crème anglaise dans un bol profond. Passez-la quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse. Versez lentement un tiers de crème anglaise chaude sur le chocolat fondu (3).
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez pour parfaire et lisser l'émulsion (4). Versez dans un récipient, filmez « au contact » (5) et réservez 1 nuit au réfrigérateur.

Idées recettes

Opéra » p. 182
Tartelettes autrement » p. 198
Éphémère chocolat blanc/café » p. 229
Méli-mélo de fruits exotiques, crémeux de chocolat blanc au citron vert » p. 233



1



2


3


4


5



1



2

Crème pâtissière à la vanille

**Une des crèmes les plus utilisées en pâtisserie.
Elle est parfaite pour garnir les tartes aux fruits.**

Ingrédients

2 gousses de vanille
25 g de fécule de maïs
15 g de farine
150 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs
450 g (45 cl) de lait entier
50 g (5 cl) de crème liquide entière

Grattez les gousses de vanille pour en extraire les grains. Dans un saladier, mélangez au fouet la fécule, la farine, le sucre semoule et les jaunes d'œufs.
Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème et délayez le mélange poudres/œufs avec une partie du liquide bouillant. Portez le reste du lait et de la crème à ébullition, puis versez le précédent mélange dans la casserole et faites-le cuire à feu doux en prenant soin de remuer constamment avec un fouet jusqu'à épaississement de la masse (1).
Continuez la cuisson quelques instants sans cesser de remuer, afin que la crème n'attache pas au fond de la casserole.
La crème doit devenir plus crémeuse et surtout brillante (2).
Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion.

Le conseil du chef

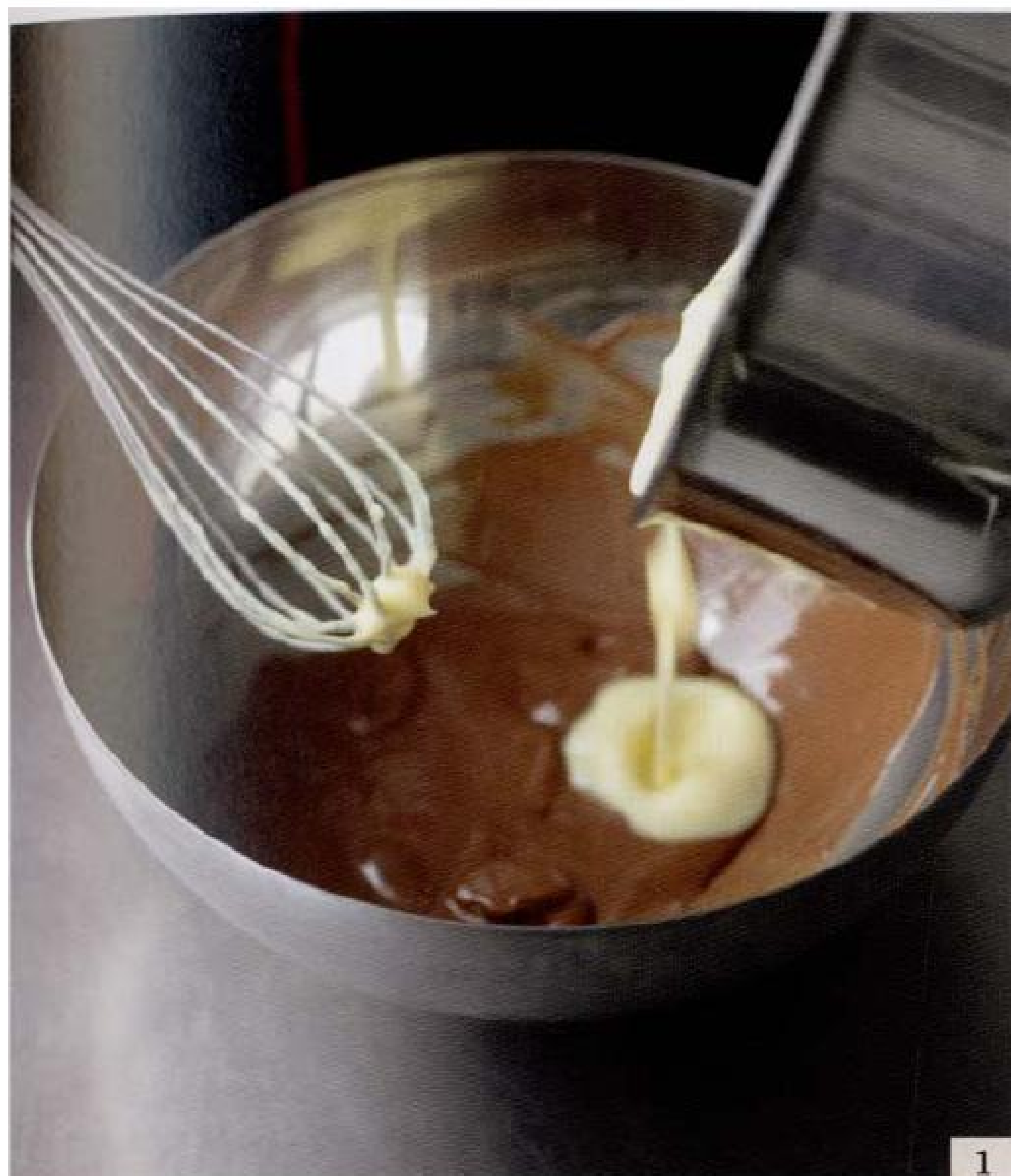
Pour plus de parfum, vous pouvez laisser infuser la gousse de vanille dans la crème en la plaçant la veille au réfrigérateur.

Bon a savoir

La fécule de maïs réagit à la chaleur... si la crème n'est pas suffisamment bouillie, elle n'épaissira pas.

Idée recette

Ondulés noisette » p 205



1



2

Crème pâtissière au chocolat

Elle constitue notamment la base des éclairs au chocolat...

Ingrédients
85 g chocolat noir 70 %
Ou 95 g de chocolat 60 %
10 g de fécule de maïs
30 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
220 g (22 cl) de lait entier
50 g (5 cl) de crème liquide entière

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans un saladier, mélangez au fouet la fécule, le sucre semoule et les jaunes d'œufs.
Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème et délayez le mélange poudres/œufs avec une partie du liquide bouillant.
Portez le reste du lait et de la crème à ébullition, puis versez le précédent mélange dans la casserole et faites-le cuire à feu doux en prenant soin de remuer constamment avec un fouet jusqu'à épaississement de la masse.
Continuez la cuisson quelques instants sans cesser de remuer, afin que la crème n'attache pas au fond de la casserole.
La crème doit devenir plus crémeuse et surtout brillante.

Versez lentement un tiers de cette crème chaude sur le chocolat fondu (1).
Mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant (2).
Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion.

idées recettes

Éclairs au chocolat » p. 181
Croissants cubes au chocolat » p. 280


1


2


3

Crème d'amande à la vanille

Elle est particulièrement intéressante pour la confection de galettes des rois ou de pithiviers.

Ingrédients
150 g de pâte d'amande (voir p. 41)
2 œufs entiers
1 gousse de vanille
75 g de beurre
10 g de fécule de maïs
20 g de poudre d'amande
75 g de crème pâtissière de base (voir p. 102)

Faites légèrement ramollir la pâte d'amande au four traditionnel ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Puis incorporez un à un les œufs à la pâte d'amande (1) en prenant soin de bien mélanger entre chaque œuf.
Ajoutez les grains de vanille et le beurre en pommade*.
Fouettez légèrement l'appareil, puis ajoutez la fécule tamisée (2) et la poudre d'amande (3).
Terminez en incorporant la crème pâtissière froide.
Réservez au réfrigérateur ou utilisez tout de suite.

Le conseil du chef

Ne mélangez pas trop l'appareil après l'ajout de beurre, afin de ne pas faire trancher la crème.



Panacotta au chocolat

Une version revisitée de la« crème cuite » à l'italienne.

Ingrédients
4 g de gélatine en feuilles
200 g (20 cl) de lait entier
300 g (30 cl) de crème liquide entière
Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
175 g de chocolat blanc 35 %
Ou 160 g de chocolat au lait 40 %
Ou 110 g de chocolat noir 70 %
Ou 130 g de chocolat noir 60 %

Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Portez à ébullition le lait et la crème et ajoutez la gélatine essorée.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Versez lentement un tiers du lait sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion, attendez un peu que le mélange épaississe, puis coulez dans les moules de votre choix.

Bon à savoir

Comme son nom l'indique, la vraie panacotta est une crème « cuite ». Dans cette recette, la gélatine permet d'obtenir un *effet similaire sans difficulté.*

Idées recettes

Panacotta ivoire à la fève de tonka, coulis de fraise » **p. 234**
Panacotta chocolat noir à l'ananas, écume coco/citronnelle » **p. 237**



Namelaka

Le namelaka est une crème ultra-fondante qui cristallise lentement. À utiliser dans des verrines ou en quenelles sur les desserts.

Ingrédients
Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
250 g de chocolat 70 % + 5 g de gélatine
Ou 350 g de chocolat au lait 40 % + 5 g de gélatine
Ou 340 g de chocolat blanc 35 % + 4 g de gélatine
200 g (20 cl) de lait entier
10 g de sirop de glucose
400 g (40 cl) de crème liquide entière

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
Dans une casserole, portez le lait à ébullition, ajoutez le sirop de glucose et la gélatine essorée.
Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Ajoutez la crème liquide froide.
Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion.
Laissez cristalliser* au réfrigérateur.

Bon à savoir

Namelaka signifie « ultra-crémeux » en japonais.






LE FOISONNEMENT

Foisonner, c'est incorporer de l'air dans un produit capable de le capturer (le blanc d'œuf ou la crème liquide entière par exemple). L'objectif est de fabriquer des textures légères et volumineuses, qui ne « retombent » pas… ou du moins, pas immédiatement ! Autrement dit, le foisonnement est l'art de bien monter des blancs en neige ou une crème mousseuse !

Un bon foisonnement est impossible à réaliser à grande vitesse. Sa stabilité est due à l'architecture des bulles d'air à l'intérieur du mélange. Or, la vitesse engendre la formation de grosses bulles d'air anarchiques qui ne sont pas pérennes et créent un « capital fragilité » dans le foisonnement.
En revanche, lorsque la vitesse est modérée, les bulles d'air deviennent de plus en plus petites et offrent donc une résistance bien plus élevée aux chocs. Le foisonnement « tient » mieux.

Monter des blancs d'œufs

Montons des blancs d'œufs au batteur à vitesse moyenne. Dès qu'ils présentent des « vaguelettes », on obtient des blancs en « bec d'oiseau », ou pour parler plus simplement, une texture mousse à raser pour les hommes ou mousse coiffante pour les femmes… Les blancs sont plus légers et plus stables, mais aussi plus faciles à mélanger. Si l'on continue à fouetter, ils vont commencer à s'agglomérer sur le fouet et on pourra observer la présence de petits grains : on dit que les blancs « grainent ».

Monter une crème liquide entière

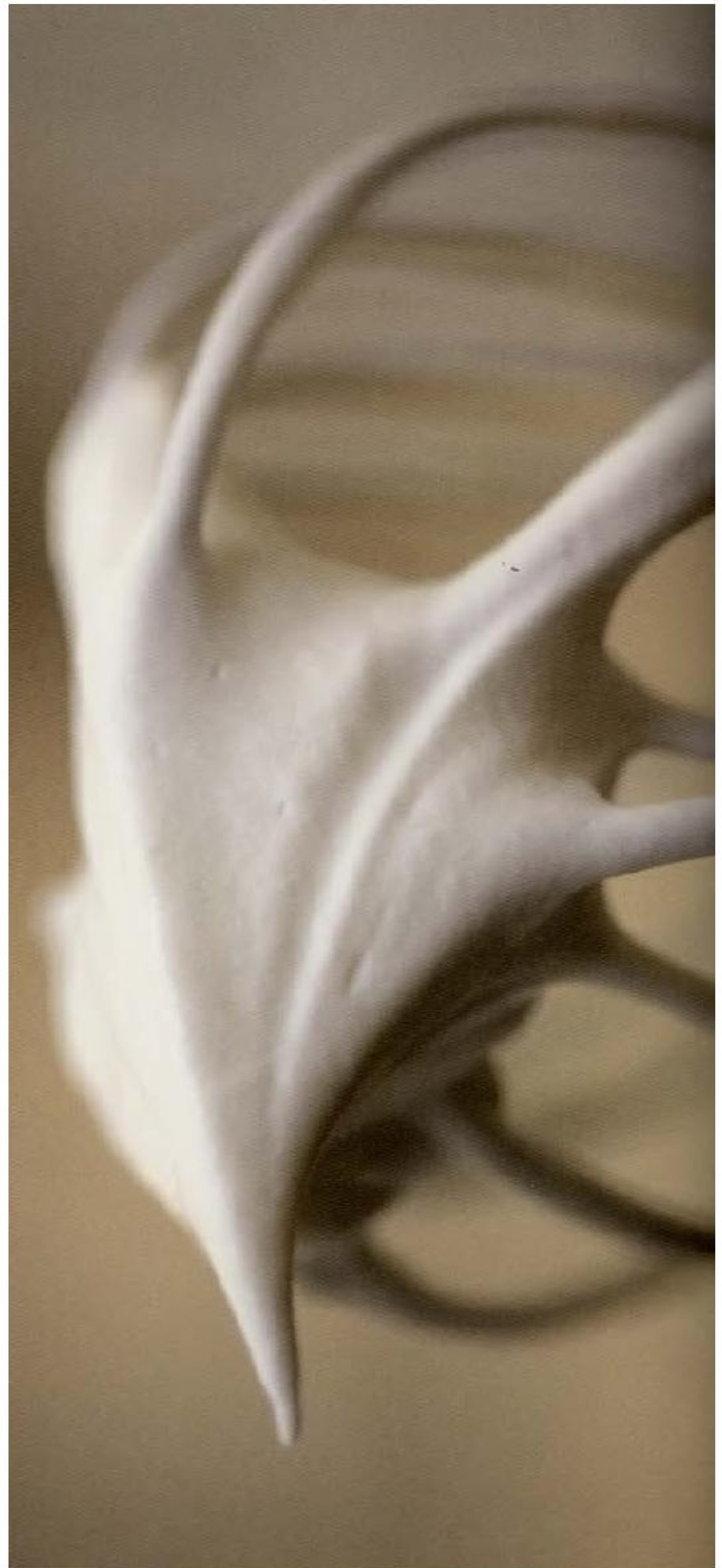
Montons au batteur à vitesse moyenne de la crème liquide entière bien froide. Elle augmente en volume. La crème montée mousseuse est le stade où la crème a emprisonné le plus d'air. C'est le moment idéal pour la réalisation de la mousse au chocolat, par exemple ! Son volume a augmenté de 220 %. Si l'on continue à fouetter la crème, non seulement elle ne capture plus d'air, mais son volume diminue… La crème se transforme alors en « chantilly » (plus de 160 % d'augmentation de volume) et si l'on continue de la battre, elle se change en motte de beurre !

Le conseil du chef

Plus la crème est froide, plus elle monte facilement.

Bon à savoir

Attention, n'essayez pas de monter une crème liquide allégée, c'est impossible en raison de la présence insuffisante de gras.



Mousses au chocolat

Chaque mousse offre une puissance chocolatée plus ou moins prononcée et des conditions de dégustation ou d'utilisation différentes : variations de température, de texture, longueur en bouche, etc.

Ces différences permettent de conjuguer vos créations et d'aboutir ainsi à des équilibres de textures et de saveurs.
Une bonne mousse au chocolat doit être légère, non grasse et fondante.

Toutes les mousses au chocolat doivent cristalliser* 12 heures au réfrigérateur minimum. La plupart doivent être dégustées « chambrées ». Il faut penser à les sortir du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation, sauf dans le cas de la mousse légère sans œufs et de la mousse au chocolat au soja.





1



2



3



4

Mousse au chocolat à base de blancs d'œufs

C'est la mousse de grand-maman avec une texture bien alvéolée. Elle est très riche en chocolat et offre une sensation de fondant et de douceur.

Ingrédients

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
300 g de chocolat noir 70 %
Ou 330 g de chocolat noir 60 %
Ou 390 g de chocolat au lait 40 % + 3 g de gélatine
Ou 390 g chocolat blanc 35 % + 6 g de gélatine
150 g (15 cl) de crème liquide entière
3jaunes d'œufs (60 g)
6 à 7 blancs d'œufs (200 g)
50 g de sucre semoule

Ustensile

1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Si vous réalisez une mousse au chocolat au lait ou blanc, faites tremper la gélatine dans l'eau froide.
Dans une casserole, portez la crème à ébullition et, hors du feu, ajoutez si nécessaire la gélatine essorée.
Versez lentement un tiers de la crème chaude sur le chocolat fondu (1).
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Ajoutez les jaunes d'œufs pour lisser l'ensemble (2).
Parallèlement, montez les blancs en neige avec le sucre.
Lorsque le mélange chocolat a atteint 35/45 °C pour les mousses au chocolat au lait/chocolat blanc, ou 45/50 °C pour les mousses au chocolat noir, incorporez un quart des blancs montés, mélangez, puis incorporez délicatement le reste **(3).**
Réservez 12 heures au réfrigérateur (4).

Bon à savoir

Cette mousse ne se conserve pas au-delà de 24 heures, en raison de la présence des jaunes crus.

Idées recettes

Mousse au chocolat noir » p. 186
Couronne de chocolat aux fruits d'hiver » p. 221







Mousse au chocolat sans œufs

Une texture extrêmement légère à base de lait et de gélatine, qui révèle pleinement le chocolat utilisé.
Elle a l'avantage de se consommer à la sortie du réfrigérateur.

Ingrédients

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
285 g de chocolat noir 70 % + 3 g de gélatine
Ou 330 g de chocolat noir 60 % + 4 g de gélatine
Ou 340 g de chocolat au lait 40 % + 5 g de gélatine
Ou 470 g chocolat blanc 35 % + 10 g de gélatine
250 g (25 cl) de lait entier
500 g (50 cl) de crème liquide entière

Ustensile

1 thermomètre de cuisine

Faites tremper la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, portez le lait à ébullition, puis ajoutez la gélatine essorée.
Versez lentement un tiers du lait chaud sur le chocolat fondu (1). À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant (2). Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
À la main ou au batteur, fouettez la crème bien froide pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse » (3).
Lorsque le mélange chocolat est à 35/45 °C pour les mousses au chocolat au lait/chocolat blanc, ou à 45/50 °C pour les mousses au chocolat noir, incorporez-le à la crème montée mousseuse en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse*. Réservez au réfrigérateur environ 12 heures.

Bon à savoir

Idéale dans le cas d'une allergie aux œufs. Créée pour être mangée dans les pays chauds, elle doit être consommée immédiatement. Se conserve 1 ou 2 jours au réfrigérateur et se congèle très bien.

Idées recettes

Spoon chocolat/caramel » p. 240
Flore » p. 324









Mousse chantilly au chocolat

La chantilly au chocolat donne une mousse au chocolat à l'alvéole plutôt dense, plutôt sèche en bouche avec un goût de chocolat très prononcé. Intéressante à marier avec un crémeux.

Ingrédients

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
320 g de chocolat 70 %
Ou 360 g de chocolat 60 %
Ou 400 g de chocolat au lait 40 %
Ou 450 g de chocolat blanc 35 % + 6 g de gélatine
600 g (400 + 200 g) de crème liquide entière

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Si vous réalisez une mousse au chocolat blanc, faites tremper la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
À la main ou au batteur, fouettez 400 g de crème bien froide pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Réservez au frais.

Dans une casserole, faites chauffer les 200 g de crème restant. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée si nécessaire. Versez lentement un tiers de cette crème chaude sur le chocolat fondu (1).
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant (2). Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Ajoutez la crème montée mousseuse et mélangez délicatement à la maryse (3).
Réservez au réfrigérateur environ 12 heures.

Le conseil du chef

Pour éviter la formation de « pépites de chocolat », vérifiez la température du mélange crème/chocolat avant d'incorporer la crème montée mousseuse. Elle devra se situer entre 45/50 °C.

Bon a savoir

Se conserve 2 jours au réfrigérateur et se congèle bien.

Idées recettes

Klemanga » p. 308
Mignardises poire/caramel lactées » p. 321
Mister Clown » p. 327

Mousse au chocolat à base de crème anglaise

Une mousse au chocolat très onctueuse avec une belle intensité de chocolat, qui offre un heureux mariage avec des fruits.



Ingrédients

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
325 g de chocolat noir 70 %
Ou 360 g de chocolat noir 60 %
Ou 560 g de chocolat au lait 40 %
Ou 500 g de chocolat blanc 35 % + 5 g de gélatine
2 jaunes d'oeufs
25 g de sucre semoule
130 g (13 cl) de lait entier
600 g (150 + 450 g) de crème liquide entière

Ustensile

1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Si vous réalisez une mousse au chocolat blanc, faites tremper la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.

Préparez une crème anglaise.
Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez le lait et 150 g de crème, puis faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe* qui doit épaissir légèrement. La température doit être comprise entre 82 et 84 °C. Retirez du feu et coulez la crème anglaise dans un bol profond. Passez-la quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse. Ajoutez si nécessaire la gélatine essorée.

Versez lentement un tiers de la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. À la main ou au batteur, fouettez 450 g de crème bien froide pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ».
Lorsque la température du mélange atteint 45/50 °C, ajoutez un tiers de la crème montée mousseuse.
Mélangez et ajoutez délicatement à l'aide d'une maryse* le restant de crème. Réservez 12 heures au réfrigérateur.

Le conseil de chef

Il est important de « détendre » le mélange chocolat/crème anglaise avec un tiers de crème mousseuse, *afin d'avoir une consistance légère quasi similaire à la crème. Cela permet de garder un maximum de volume.*

Idées recettes

Royal » p. 170
Transparence glacée noisette/chocolat noir, crème légère aux deux citrons » p. 295
Glasgow » p. 313

Mousse au chocolat pâte à bombe

Mousse **plutôt onctueuse et sucrée avec une belle intensité chocolat.**

Ingrédients

Mousse au chocolat

200 g (20 cl) de crème liquide entière

Chocolat à **doser selon le pourcentage de cacao :**

150 g de chocolat noir 70 %

Ou 170 g de chocolat noir 60 %

Ou 230 g de chocolat au lait 40 % + 2,5 g de gélatine

Ou 250 g de chocolat blanc 35 % + 4 g de gélatine

Pâte à bombe

3 jaunes d'œufs

1 œuf entier

45 g de sucre semoule

30 g (3 cl) d'eau

Ustensile

1 thermomètre de cuisine

À la main ou au batteur, fouettez la crème bien froide pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Si vous réalisez une mousse au chocolat au lait ou au chocolat blanc, faites tremper la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.

Préparez la pâte à bombe. Dans un récipient, mélangez les jaunes, l'œuf, le sucre et l'eau. Placez le récipient au bain-marie* et mélangez constamment jusqu'à atteindre la température de 82 °C. Retirez le récipient du bain-marie. Ajoutez la gélatine essorée si nécessaire et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il soit tiède.

Procédez au mélange. Incorporez au fouet un tiers de la crème montée mousseuse au chocolat fondu, afin d'obtenir une texture brillante et élastique. Réchauffez légèrement au bain-marie* ou au four à micro-ondes. Terminez en incorporant délicatement à la maryse* le restant de crème, puis la pâte a bombe tiède. Réservez au réfrigérateur environ 12 heures.

Le conseil du chef

Pour éviter la formation de «grains de chocolat», vérifiez la température du mélange crème/chocolat avant d'incorporer la crème montée mousseuse. Elle devra se situer entre 45/50 *°C.*

Bon à savoir

La gélatine joue un rôle de durcisseur et compense le manque de beurre de cacao dans les chocolats au lait et blanc. Se conserve 1 jour ou 2 au réfrigérateur.

Mousse au chocolat au soja

Cette mousse possède une texture extrêmement mousseuse et très fraîche en bouche. Elle a également l'avantage de ne pas contenir de matière grasse animale.

Ingrédients

150 g de chocolat noir 70 %

3 blancs d'œufs

70 g (35 + 35 g) de sucre semoule

300 g (30 cl) de crème de soja liquide

3 g d'agar-agar

2 gousses de vanille

180 g (18 cl) de lait de soja

Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Montez* les blancs d'œufs et 35 g de sucre semoule en bec d'oiseau. À la main ou au batteur, fouettez la crème de soja pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Mélangez les 35 g de sucre restant et l'agar-agar.
Grattez les gousses de vanille pour en extraire les grains et laissez infuser dans le lait de soja quelques minutes. Filtrez. Dans une casserole, portez le lait de soja et le mélange sucre/agar-agar à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez un tiers des blancs montés afin d'alléger la masse, puis incorporez délicatement à la maryse le restant des blancs. Réservez 12 heures au réfrigérateur.

Le conseil du chef

Il est impératif de faire bouillir l'agar-agar pour qu'il gélifie. Mais attention, l'agar-agar ne se congèle pas, sous peine d'avoir une mousse sans tenue et rendant de l'eau à la décongélation.

Bon à savoir

La présence de la vanille équilibre ici le goût du soja... Vous pouvez utiliser un autre parfum de votre choix.

Bavaroise au chocolat

Une mousse plutôt fondante et une des moins chocolatées.

Ingrédients
Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
150 g de chocolat noir 70 %
Ou 160 g de chocolat noir 60 %
Ou 190 g de chocolat au lait 40 %
6 g de gélatine en feuilles
350 g (35 cl) de crème anglaise de base (voir p. 98)
450 g (45 cl) de crème liquide entière

Ustensile
1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps) (1).
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide (2).

Préparez la crème anglaise.
Utilisez une petite partie de la crème anglaise pour faire fondre la gélatine.
Quand le mélange est bien homogène, incorporez-le dans le reste de la crème anglaise.
Versez lentement un tiers de cette crème chaude sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
À la main ou au batteur, fouettez la crème bien froide pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ».
Lorsque la température du mélange atteint 45/50 °C, ajoutez un tiers de la crème montée mousseuse.
Mélangez et ajoutez délicatement le restant de crème à l'aide d'une maryse*.
Réservez 12 heures au réfrigérateur (3).

Le conseil du chef
Cette mousse s'utilise plus volontiers dans les entremets.


1


2








Glace au chocolat

Une glace au chocolat maison, particulièrement riche en chocolat et délicieusement crémeuse.

Ingrédients

180 g de chocolat noir 70 %
660 g (66 cl) de lait entier
20 g (2 cl) de crème liquide entière
30 g de lait en poudre
70 g de sucre semoule
60 g de miel

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 sorbetière ou 1 turbine à glace

Hachez le chocolat (ou utilisez des pastilles, 1) et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème, la poudre de lait, le sucre semoule et le miel (2, 3).
Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant.
Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez quelques secondes au mixeur plongeant pour parfaire et lisser l'émulsion.
Reversez l'appareil dans la casserole et faites chauffer le tout sans cesser de remuer jusqu'à 85 °C.
Maintenez 2 minutes à cette température en continuant à remuer afin de pasteuriser le « mix à glace ».
Refroidissez rapidement le mélange en le versant dans un récipient plongé dans de la glace. Laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur afin de favoriser le développement des arômes (les professionnels disent « maturer »).

Mettez en bol sorbetière ou en turbine et suivez les indications du fabricant sur les temps de « prise », puis conservez à -18 °C.

Idées recettes

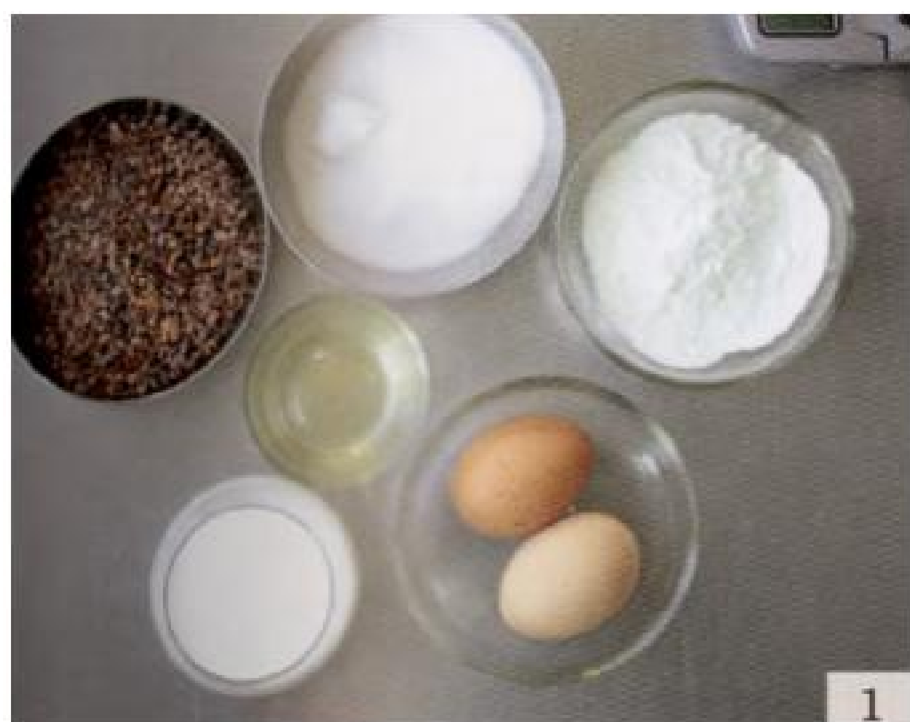
Profiteroles au chocolat » p. 172
Croquant glacé au chocolat, caramel, passion » p. 299


1


2


3


4







Crème glacée au grué

Le goût corsé de la crème glacée au grué est d'autant plus surprenant que sa couleur est claire.

Ingrédients

150 g de grué de cacao
750 g (75 cl) de lait entier
225 g (22,5 cl) de crème liquide entière
55 g de lait en poudre
170 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
15 g de miel

Ustensiles

1 sorbetière ou 1 turbine à glace
1 thermomètre de cuisine

Faites chauffer le grué de cacao en l'enfournant environ 10 minutes à 150 °C (th. 5).
Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le lait en poudre, le sucre semoule, les jaunes d'œufs et le miel.
Faites chauffer puis ajoutez le grué (1, 2).
Remuez constamment jusqu'à atteindre 85 °C.
Refroidissez rapidement le mélange en le versant dans un récipient plongé dans de la glace.
Laissez reposer (maturer) 1 nuit au réfrigérateur, afin de favoriser le développement des arômes.

Filtrez, mettez en bol sorbetière ou en turbine et suivez les indications du fabricant sur les temps de « prise », puis conservez à -18 °C.

Le conseil du chef

La torréfaction du grué de cacao permet de développer plus encore les arômes particulièrement agréables et inattendus de celui-ci.

Bon à savoir

Le grué de cacao est obtenu à partir de la fève de cacao torréfiée et émondée. Il est commercialisé chez certains artisans pâtissiers, chez Valrhona, ainsi que dans les magasins de produits pour professionnels de la pâtisserie.

Idée recette

Esquimaux au grué enrobés de chocolat aux éclats d'amandes et de cacahuètes grillées » p. 291









Parfait au chocolat

Voilà une technique intéressante, car ce dessert glacé ne nécessite pas de sorbetière ou de turbine !

Ingrédients

3 blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
150 g de chocolat noir 70 %
Ou 225 g de chocolat 60 %
Ou 200 g de chocolat au lait 40 %
Ou 225 g de chocolat blanc 35 %
200 g (20 cl) de crème liquide entière

Ustensile

1 thermomètre de cuisine

Réalisez une meringue suisse.
Dans un saladier, mélangez les blancs d'œufs et le sucre, puis chauffez au bain-marie*. Lorsque la température atteint 55/60 °C (1), montez en neige hors du feu, jusqu'à refroidissement (2).

Pendant ce temps, hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Fouettez la crème liquide entière pour lui donner une texture souple et mousseuse, dite aussi « montée mousseuse ».
Ajoutez un quart de cette crème dans le chocolat et mélangez jusqu'à obtenir une texture élastique et brillante.
Réchauffez légèrement le mélange au bain-marie* ou au four à micro-ondes.

Ajoutez la meringue suisse, mélangez délicatement et terminez le mélange en ajoutant le restant de crème montée (3).
Disposez dans des moules ou des verrines et placez au congélateur 3 heures au minimum.

Idée recette

Parfait glacé au chocolat, sauce cappuccino » p. 292


1


2

Granité au chocolat

**Le granité présente une texture glacée et craquante,
qui permet des chocs de températures et de matières intéressants.**

Ingrédients
170 g de chocolat noir 70 %
Ou 190 g de chocolat noir 60 %
650 g (65 cl) d'eau
10 g de lait en poudre
125 g de sucre semoule
25 g de miel

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

Dans une casserole, faites bouillir 2 minutes l'eau, le lait en poudre, le sucre semoule et le miel. Versez lentement un tiers de ce sirop sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez quelques secondes au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion.

Versez dans un plat sur environ 3 cm d'épaisseur (1). Placez au congélateur environ 3 heures en remuant régulièrement de façon à obtenir de beaux cristaux (2).

Le conseil du chef

Il est Impératif de remuer le granité régulièrement, sous peine d'obtenir un bloc d'eau chocolatée glacée...

Idée recette

Coulants de chocolat tiède, banane crousti-fondante » p. 224

Sorbet au chocolat noir

Contrairement à la glace, le sorbet est constitué d'eau et d'un peu de lait en poudre, line rencontre fraîche et légère avec le chocolat.

Ingrédients
325 g de chocolat noir 70 %
1 litre d'eau
20 g (2 cl) de lait en poudre
250 g de sucre semoule
50 g de miel

Ustensiles
1 sorbetière ou 1 turbine à glace
1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites bouillir 2 minutes l'eau, le lait en poudre, le sucre semoule et le miel (1).
Versez lentement un tiers de ce sirop sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant (2). Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez quelques secondes au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion.
Reversez l'appareil dans la casserole et faites chauffer le tout sans cesser de remuer jusqu'à 85 °C.
Refroidissez rapidement le mélange en le versant dans un récipient plongé dans de la glace.

Laissez reposer (maturer) 1 nuit au réfrigérateur, afin de favoriser le développement des arômes.
Mettez en bol sorbetière ou en turbine et suivez les indications du fabricant sur les temps de « prise », puis conservez à -18 °C.

Le conseil du chef
Il est préférable d'utiliser un miel au goût plutôt neutre, comme le miel d'acacia ou toutes fleurs, afin de ne pas dénaturer le goût du chocolat.


1


2



Sorbet au chocolat au lait

Du chocolat au lait, un peu plus de lait en poudre… le résultat est plus sucré avec un petit côté caramel et miel qui rappelle les douceurs de l'enfance.

Ingrédients

390 g de chocolat au lait 40 %
1 litre d'eau
80 g de lait en poudre
120 g de sucre semoule
70 g de miel

Ustensiles

1 sorbetière ou 1 turbine à glace
1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites bouillir 2 minutes l'eau, le lait en poudre, le sucre semoule et le miel.
Versez lentement un tiers de ce sirop sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez quelques secondes au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion.
Reversez l'appareil dans la casserole et faites chauffer le tout sans cesser de remuer jusqu'à 85 °C.
Refroidissez rapidement le mélange en le versant dans un récipient plongé dans de la glace. Laissez reposer (maturer) 1 nuit au réfrigérateur, afin de favoriser le développement des arômes.

Mettez en bol sorbetière ou en turbine et suivez les indications du fabricant sur les temps de « prise », conservez à -18 °C.



Sorbet ivoire

Le dernier maillon de cette chaîne de sorbets au chocolat : blanc ivoire et encore plus lacté que les deux précédents.

Ingrédients

550 g de chocolat blanc 35 %
1 litre d'eau
140 g de lait en poudre
40 g de sucre semoule
90 g de miel

Ustensiles

1 sorbetière ou 1 turbine à glace
1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en .remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites bouillir 2 minutes l'eau, le lait en poudre, le sucre semoule et le miel.
Versez lentement un tiers de ce sirop sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse.
Reversez l'appareil dans la casserole et faites chauffer le tout sans cesser de remuer jusqu'à 85 °C.
Refroidissez rapidement le mélange en le versant dans un récipient plongé dans de la glace. Laissez reposer (maturer) 1 nuit au réfrigérateur, afin de favoriser le développement des arômes.

Mettez en bol sorbetière ou en turbine et suivez les indications du fabricant sur les temps de « prise », puis conservez à -18 °C.



Sauce chocolat

On l'utilise à toutes les sauces. Pour apporter la dernière touche à de nombreux desserts glacés, en accord avec les fruits, a commencer par la mythique poire au chocolat, pour couronner les profiteroles ou les banana split... La qualité du chocolat change tout !

Ingrédients

Chocolat à doser selon le pourcentage de cacao :
85 g de chocolat noir 70 %
Ou 90 g de chocolat 60 %
Ou 130 g de chocolat au lait 40 %
Ou 140 g de chocolat blanc 35 %
100 g (10 cl) de lait entier

Ustensile

1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Portez le lait à ébullition.

Versez lentement un tiers du lait bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez quelques secondes.
Réservez au réfrigérateur ou servez bien chaud.

Servez à 20/25 °C pour les sauces au chocolat au lait et chocolat blanc et à 35/40 °C pour les sauces au chocolat noir.

Le conseil du chef

Il est possible d'adoucir une sauce au chocolat noir en ajoutant du chocolat au lait ou un peu de sucre si nécessaire.

Idées recettes

Profiteroles au chocolat » p 172
Éphémère chocolat blanc/café >> p. 229



Sauce chocolat/caramel

L'accord chocolat/caramel est l'un des plus classiques
et des plus réussis du monde des desserts.
Une sauce qui se déguste également seule, pour le plaisir...

Ingrédients
220 g de chocolat au lait 40 %
470 g (47 cl) de crème liquide entière
25 g de sirop de glucose
240 g de sucre semoule
75 g de beurre

Ustensile
1 thermomètre de cuisine

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites chauffer la crème et le sirop de glucose.
Pendant ce temps, dans une autre casserole, préparez un caramel à sec en portant le sucre à 180/185 °C.
Avec précaution, ajoutez le beurre, puis progressivement le mélange chaud de crème et de sirop de glucose.
Portez à ébullition.
Versez lentement un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Mixez quelques secondes.
Laissez cristalliser* au réfrigérateur quelques heures avant utilisation.

Le conseil du chef

Vous *pouvez parfumer cette* sauce en *ajoutant des épices, des zestes, du jus de gingembre, de fruit de la Passion, d'agrumes...*

Bon à savoir

Le sirop de glucose empêche le sucre semoule de recristalliser dans le caramel.

Idées recettes

Churros du désert, chocolat au lait/gingembre » p. 219
Gaufres marbrées chocolat/vanille » p. 222
Croquant glacé au chocolat, caramel, passion » p. 299








Marbrage

Pour obtenir un beau marbrage, garnissez le fond du moule avec un tiers de l'appareil vanillé puis, à l'aide d'une poche à douille, ajoutez au centre, dans le sens de la longueur, la moitié de l'appareil chocolat. Recouvrez d'un tiers d'appareil vanillé, puis ajoutez, toujours au centre du cake, dans le sens de la longueur, le restant d'appareil chocolat. Recouvrez avec l'appareil vanillé restant.



Réaliser un beau cake

Pour optimiser le développement d'un cake, il est préférable de réserver la pâte 1 nuit au réfrigérateur avant cuisson. Ensuite, il est nécessaire de « l'inciser » avant la cuisson à l'aide d'une corne* (ou tout autre objet similaire) préalablement trempée dans du beurre fondu. Incisez le cake sur 1 à 2 cm de profondeur et sur toute sa longueur. Vous obtiendrez un cake bien gonflé et une jolie croûte.
À la sortie du four, il est préférable d'attendre quelques minutes avant de le démouler et ensuite de le coucher « sur le côté » pendant qu'il refroidit, afin qu'il reste impeccablement droit.



Remplir une poche à douille

Mettez la douille en place à l'intérieur de la poche. Vrillez de façon à obturer la pointe. Ensuite, retournez largement les bords du côté ouvert pour pouvoir remplir votre poche sans la salir. Vous pouvez utiliser un pichet pour poser la poche, afin d'avoir les deux mains libres pour la remplir. Lorsque la poche est pleine, relevez les bords et fermez-la en vrillant l'extrémité. Faites remonter légèrement la masse avant de couper la pointe. Maintenez-la bien tête en haut lorsque vous la manipulez.

Le conseil du chef

Une poche à douille se *tient dans la paume de la main qui écrit. Ne remplissez pas trop la poche, car elle est alors plus difficile à manipuler. Petite astuce pour fermer la poche avant le remplissage : utilisez une pince a linge.*

Pocher des macarons bien ronds

La poche à douille doit être perpendiculaire à votre feuille de papier sulfurisé et quasiment en contact avec elle. Appuyez sans bouger jusqu'à la taille désirée, puis cessez d'appuyer et relevez la poche d'un mouvement de poignet rapide.







Foncer une tarte

Utilisez des moules beurrés (des cercles à tarte de pâtissiers ou bien des moules avec fonds).
Il est préférable d'utiliser des moules en tôle plutôt qu'en porcelaine ou en terre, afin d'obtenir une pâte plus croustillante.

Fonçage classique (1)
Étalez la pâte en dépassant légèrement la taille de votre moule. Aidez-vous de votre rouleau à pâtisserie, afin de la déposer correctement sur le fond. Exercez une légère pression avec les pouces pour faire adhérer la pâte aux bords du moule. Arasez les bords et réservez au réfrigérateur.

Fonçage avec bandelettes (2)
Étalez la pâte et découpez le fond en utilisant le cercle à tarte comme emporte-pièce. Faites une boule avec les chutes, étalez, puis découpez des bandelettes qui serviront à foncer les bords du moule.
Déposez le fond de pâte sur la plaque et passez de l'eau sur le pourtour de la pâte à l'aide d'un pinceau.
Appliquez ensuite les bandelettes sur la bordure du moule.
Exercez une légère pression avec les pouces.
Arasez les bords et réservez au réfrigérateur.

Fonçage en écailles (3)
Étalez la pâte et découpez le fond en utilisant le cercle à tarte comme emporte-pièce. Formez un boudin de 3 cm de diamètre et réservez quelques minutes au congélateur pour le durcir légèrement afin de pouvoir découper des « tranches » de 3 à 4 mm d'épaisseur. Faites chevaucher ces tranches, comme des écailles, sur la bordure du moule. Vous obtiendrez une jolie bordure festonnée.

Sans moule
Découpez un disque, un carré, un rectangle ou bien toute forme à votre convenance dans de la pâte étalée.
Déposez cette pâte sur une plaque et pincez les bords entre le pouce et l'index, de façon à obtenir un effet « cranté ».



Monter des blancs en neige

Il est conseillé de monter les blancs en neige à vitesse modérée. Ainsi, l'incorporation de l'air se fait sous forme de bulles fines qui assurent une finesse et une stabilité à la structure des blancs.
Effectuée à grande vitesse, l'incorporation d'air ne donne pas le même résultat. Le mélange est plus fragile, moins stable et a tendance à être parfois moins « volumineux ».
Les blancs doivent être montés « mousseux », c'est-à-dire pas trop fermes, contrairement à une croyance répandue.
Ils présentent alors une texture dite en « bec d'oiseau », ou la texture d'une jolie mousse à raser ou d'une mousse coiffante ! Il est plus facile d'incorporer les blancs ainsi montés dans d'autres appareils.



Obtenir un beurre en pommade

On voudrait qu'il soit prêt tout de suite, mais c'est impossible. Le beurre en pommade a besoin de temps et d'énergie...

Sortez le beurre du réfrigérateur quelques heures avant de l'utiliser et placez-le dans un saladier.
À l'aide d'une spatule, mélangez-le vigoureusement.
Si toutefois le beurre était encore dur, vous pouvez le passer quelques secondes au four à micro-ondes ou au bain-marie*. Terminez de le « pommader » en utilisant la spatule ou le fouet.



Torréfier des fruits secs

La torréfaction permet d'exprimer, de révéler au mieux les arômes des fruits secs.

Il est préférable d'utiliser une chaleur douce (150 °C/th. 5), afin d'obtenir la même coloration à l'intérieur des fruits secs qu'à l'extérieur, signe d'une belle torréfaction.
Enfournez les fruits secs à 150 °C (th. 5) pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.





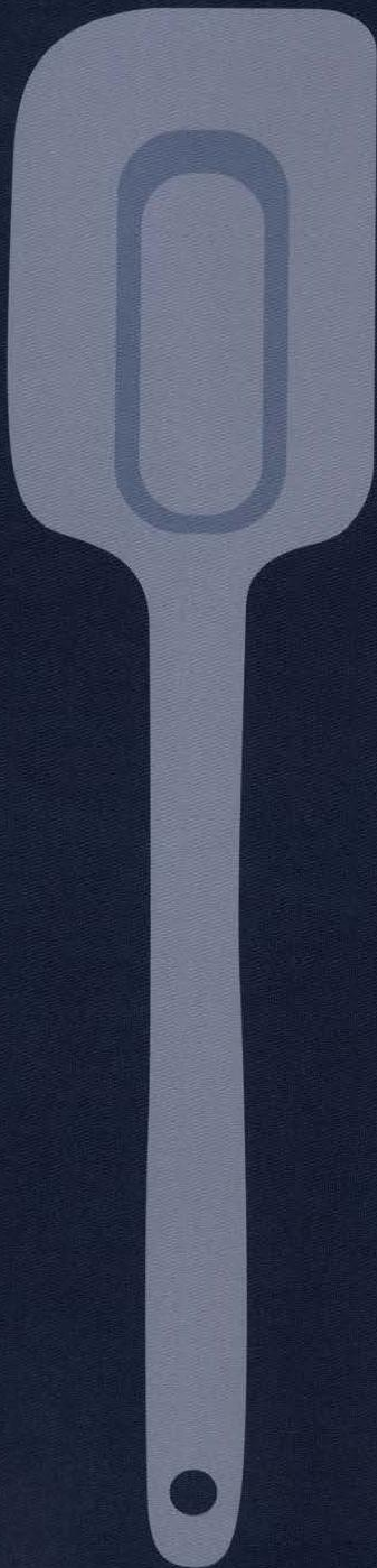
Obtenir une belle mousse au chocolat

« J'ai très souvent des grains de chocolat dans ma mousse... »
Prenez la précaution de réchauffer légèrement votre mélange chocolat avant d'incorporer les blancs en neige ou la crème montée mousseuse. En effet, si le mélange est déjà un peu froid, le fait d'ajouter une masse importante de blancs ou de crème froids fait durcir le chocolat, d'où les « grains »....

« Il y a des blancs d'œufs liquides au fond de mon saladier... »
Prenez la précaution de monter les blancs en « bec d'oiseau ». Si les blancs sont montés plus fermes, le fait de les mélanger au chocolat les fait « retomber » et un blanc retombé se liquéfie.

« Ma mousse est trop ferme ou trop liquide »
Assurez-vous d'avoir utilisé un chocolat conforme au pourcentage de cacao indiqué dans la recette. Le cas échéant, vous devez modifier le poids du chocolat en fonction du pourcentage de cacao présent dans le chocolat que vous utilisez (voir « Le cahier théorique », p. 144). Car le beurre de cacao contenu dans le chocolat est un « durcisseur ». En fonction de la proportion de beurre de cacao que vous ajoutez, il se peut que vous ayez trop ou pas assez de ce durcisseur, d'où les textures trop fermes ou trop liquides !

« Ma mousse est sèche et/ou granuleuse »
Avez-vous « émulsionné » correctement le chocolat avec le liquide, en respectant la loi des trois tiers (voir p. 95) ? Chaque fois que vous devez réaliser une émulsion, n'oubliez pas cette règle : versez lentement un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode...



Les secrets d'un bon chocolat

À première vue, rien ne différencie un chocolat noir 80 % d'un autre chocolat noir 80 %. Et pourtant, il y a parfois un monde entre les deux. D'une marque à l'autre, d'une origine à l'autre, d'un processus de fabrication à l'autre, l'aspect, les arômes, la texture et le fondant peuvent varier du tout au tout. D'où viennent ces différences ? D'une multitude de paramètres qu'il est bien difficile d'imaginer en croquant voluptueusement son carré préféré.

Le terroir

Inconnue il y a une vingtaine d'années, la notion de terroir en chocolat commence à s'imposer chez les consommateurs avertis. Le chocolat est issu de la cabosse, fruit du cacaoyer. Les fèves sont une matière agricole et comme toutes les matières agricoles, elles sont influencées par cette combinaison de facteurs qu'on appelle terroir : l'origine, le choix des variétés, l'environnement et le savoir-faire.

Il faut savoir qu'il existe trois principales variétés de cacaoyers – le Criollo, le Forastero et le Trinitario – donnant naissance à des cacaos aux caractéristiques différentes. Par exemple, le Forastero est réputé plus amer et plus astringeant, tandis que le Criollo apparaît plus doux avec des notes de fruits rouges ou de fruits secs et de miel. Ces différences subtiles sont à l'origine de la construction du goût du chocolat. Outre les variétés, l'environnement est également important. L'ensoleillement influe sur la teneur en matière grasse des cabosses, la proportion d'azote contenu dans le sol modifie la teneur en polyphénols, les pluies jouent un rôle sur la fermentation... Enfin, le travail des hommes peut modifier radicalement les arômes d'une production. Au cours de l'écabossage, de la fermentation et du séchage, la moindre négligence risque de donner un mauvais arôme : goût de moisi ou de fumée, excès d'acidité...

Tous ces facteurs, très variables d'une plantation à l'autre et d'une année à l'autre, influent sur l'arôme final du chocolat. Pourtant, ils ne suffisent pas à garantir sa qualité. C'est le vigneron sachant exploiter son terroir qui signe un bon vin, tout comme le maître chocolatier sachant exploiter « ses » plantations signe un bon chocolat.

Le savoir-faire

Dans les plantations, il existe un savoir-faire empirique, transmis de génération en génération, qui s'applique aux techniques de récolte, aux méthodes de brassage, de séchage, au temps de fermentation... Ces gestes ancestraux ne sont pas près de s'éteindre dans les pays producteurs, même si l'on connaît les moyens de créer scientifiquement les conditions d'une bonne matière première. La transformation du cacao en chocolat obéit, quant à elle, à un processus industriel très codifié. Les innovations technologiques mises au point par les grands fabricants de chocolat au cours du XIXe siècle ont réellement permis au chocolat d'acquérir la texture et les arômes qui sont les siens aujourd'hui, à des années-lumière du chocolat précolombien fait de pâte de cacao râpé, d'aromates et d'épices, et consommé sous forme de boisson...

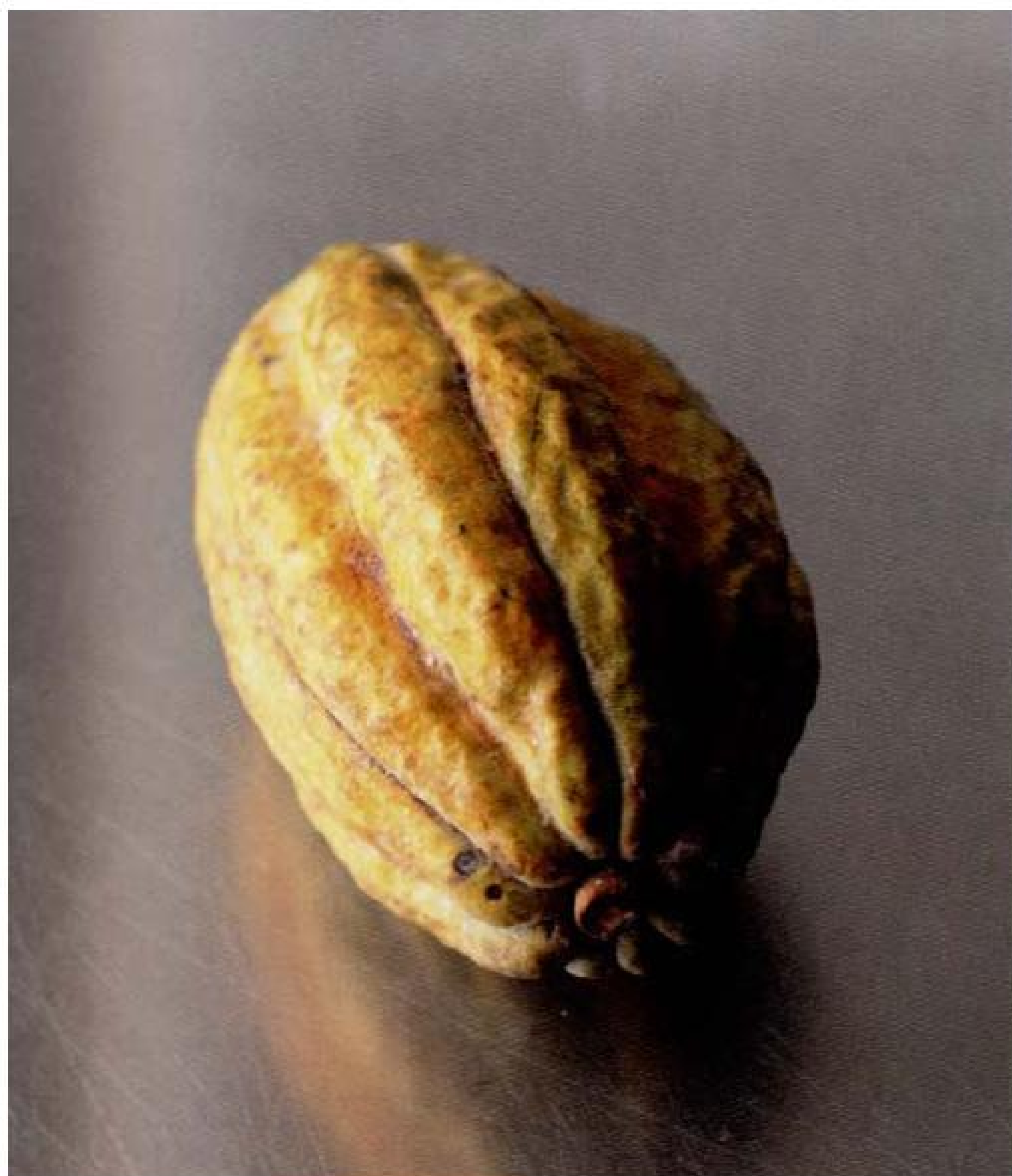
Un rapide survol des noms qui ont marqué l'histoire de la fabrication du chocolat nous ferait croiser le Suisse François Louis Cailler, inventeur de la tablette de chocolat en 1820, son compatriote Philippe Suchard, qui met au point une machine à meule pour mélanger le sucre et le cacao, puis Charles-Amédée Kohler, toujours un Suisse, qui introduit en 1831 les noisettes dans la pâte. Un peu plus tard, le Hollandais Casparus Van Kouten a l'idée d'extraire le beurre de cacao du reste de la masse qu'il réduit en poudre. En 1849, Henri Nestlé, un pharmacien allemand installé en Suisse, invente le lait en poudre et lance du même coup le chocolat au lait. Mais c'est à Rudolph Lindt que l'on doit deux découvertes majeures : la technique du conchage et l'ajout du beurre de cacao, qui donneront au chocolat toute son onctuosité, dès 1879.

Si l'enchaînement des étapes de fabrication reste relativement immuable, les techniques de torréfaction et de conchage relèvent du savoir-faire des maîtres chocolatiers et c'est la connaissance intime des cacaos qui permet de connaître les bons paramètres qui aboutiront à l'arôme et à la texture recherchés.

TERROIRS ET ARÔMES À la différence du vin, il est très difficile de relier un terroir à un goût de chocolat. Tout d'abord parce que les variétés de cacao sont beaucoup moins tranchées que celles des cépages. Dans les plantations, chaque fermier s'est constitué son propre mélange en empruntant par exemple des plants à son voisin ou à son grand-père. D'autre part, toutes les recherches sur le cacao ont plutôt été orientées vers l'augmentation des rendements et la lutte contre les maladies plutôt que vers la définition des profils aromatiques. Peu à peu, les artisans chocolatiers et les clubs de passionnés du chocolat mettent en avant les liens entre le terroir et le goût. Les choses évolueront-elles au point d'instaurer un jour des appellations d'origine ?

La créativité

Aussi bizarre que cela puisse paraître, c'est bien une recette qui est élaborée au moment de créer un chocolat. L'étiquetage des tablettes de consommation courante nous donne parfois l'impression que les choses sont simples : un pourcentage minimum de cacao, qui indique la présence de pâte de cacao, et de beurre de cacao, du sucre, un peu de lécithine de soja, de l'extrait naturel de vanille... Rien de plus. Les qualificatifs qui servent à décrire le





chocolat « intense », « élégant », « racé »,« subtil »,« sublime»... donnent rarement des indications sur la provenance et la qualité des cacaos employés. Et pour cause, toute l'information repose sur le pourcentage de cacao et de sucre. Alors que les variations de goût dépendent des variétés de cacao, des origines et de la manière de les travailler (voir « Le pourcentage de cacao », p. 144).

Même s'ils ne le disent pas, les industriels du chocolat doivent veiller a la continuité des arômes d'un chocolat 60, 70, ou 80 % en établissant un mélange de fèves aux arômes identiques ou équivalents. Les maîtres chocolatiers jouent le rôle de maîtres de chai qui doivent garantir la stabilité d'un « blend », cet assemblage de single malt et de single grains permettant de composer un whisky identique, malgré le temps qui passe. Quelques artisans chocolatiers et de rares industriels, comme Valrhona ou très récemment Nespresso, vont plus loin dans leur recette : ils mettent en valeur les caractéristiques de chaque terroir en établissant un véritable profil aromatique du chocolat. C'est la recherche d'un goût typé qui les guide dans leur travail d'assemblage.

En 1987, Valrhona est le premier à lancer un chocolat grand cru, réalisé exclusivement avec des cacaos criollos des Caraïbes. En 1998, la marque des professionnels de la gastronomie va plus loin en mettant au point le premier chocolat de domaine : le Gran Couva 64 % (en provenance de Trinidad). L'ensemble de la gamme, répartie en trois grandes familles, met systématiquement l'accent sur l'importance de l'origine : les grands crus d'assemblage associent des cacaos de différentes plantations situées dans plusieurs pays, les grands crus de terroir sont composés de cacaos issus d'un seul pays producteur, et enfin, le chocolat de domaine provient d'une seule et unique plantation. Entre un Andoa noir 70 % (assemblage de grands crus) et un Nyangbo 68 % (grand cru de terroir), les sensations en bouche sont radicalement différentes, non pas en termes d'intensité, mais en termes d'arôme, de texture et de « couleur ». Le premier présente une certaine amertume avec des notes d'agrumes et de café grillé, le second est beaucoup plus chocolaté avec des notes d'épices douces et de fruits secs grillés...

Le travail des maîtres chocolatiers est précisément de trouver dans quelle proportion de chocolat et de sucre, tel ou tel cacao, associé avec tel autre, va donner le meilleur de lui-même. Aujourd'hui, on pourrait distinguer deux grandes tendances dans l'industrie du chocolat : les « partisans de l'enfance », ceux qui recherchent la rondeur, le sucré et stimulent le côté vanillé du chocolat en l'aromatisant en conséquence, et les « adeptes de l'authentique », ceux qui recherchent le caractère brut du cacao originel et ne craignent pas d'exalter l'amertume des fèves dans le produit fini. Entre ces deux extrêmes, une infinité de combinaisons sont possibles et le chocolatier, tel un organiste actionnant les différents jeux de son instrument, s'applique à moduler les arômes, du plus puissant au plus frais, du plus floral au plus fruité, du plus amer au plus doux...

Fèves vertes

Fèves torréfiées

Grué de cacao

Liqueur cacao
(pure pâte)

Masse cacao
(pure pâte + sucre)

Masse cacao
raffinée en paillettes

Chocolat

De la fève au carré de chocolat

Pour bien comprendre les mécanismes qui conduisent du lointain cacaoyer à notre tablette de chocolat, suivons une poignée de fèves issue d'une plantation du Venezuela jusqu'au site de production de Valrhona àTain-l'Hermitage, dans la Drôme.

Sous le soleil du Venezuela, comme dans toute la zone équatoriale, les cacaoyers s'épanouissent et leurs fruits arrivent à maturité deux fois par an : entre novembre et janvier, entre mai et juillet. La cabosse est un fruit allongé de la taille d'un melon. Son épaisse coque renferme les précieuses fèves de cacao enrobées de mucilage. Cette pulpe blanche au goût sucré et acidulé de litchi ou de corossol (fruit tropical) est consommée crue par les habitants. Après l'écabossage – l'ouverture de la coque pour en extraire le contenu –, les fèves (ou graines) fraîches sont étalées dans de grands bacs ou des caisses afin de subir leur première transformation. C'est l'étape cruciale de la fermentation, le moment où les fèves développent les fameux « précurseurs d'arômes ». Il s'opère alors une chaîne de réactions chimiques classiques : la formation de levures transforme le sucre en alcool (fermentation alcoolique anaérobie). Puis les fermiers brassent les graines pendant deux à huit jours selon les variétés, pour accélérer la pénétration de l'air qui favorisera le développement des bactéries (fermentation acétique).

Lorsque le fermier juge que la fermentation est achevée, il met les fèves a sécher au soleil sur des planches ou des claies. C'est un moment délicat, car il faut les protéger du pourrissement en les retournant régulièrement et en les couvrant en cas de pluie. Le taux d'humidité passe de 80% à 5 %.
Nos fèves lovées dans de grands sacs en toile font route vers l'Europe pour subir leur deuxième transformation. A ce stade, s'il est difficile de connaître leur goût, il est possible de déceler leurs défauts (amertume, goût putride, goût de fumée...). Un nez expérimenté y percevrait même des arômes de fruits et de fleurs.
A la chocolaterie de Tain-l'Hermitage, comme il est d'usage dans toute l'industrie agroalimentaire, la réception du cacao commence par un contrôle qualité drastique. On prélève un échantillon de fèves, on analyse, on « débactérise », on coupe et l'on fabrique un extrait de chocolat pour définir le profil aromatique du lot... et le comparer au standard de la même provenance (Venezuela, Brésil, Équateur, Côte d'ivoire...).
Les fèves qui ont reçu l'agrément commencent alors leur grand huit à l'intérieur d'impressionnantes machines reliées par des tuyaux, sortes d'artères alimentées en permanence d'où finira par s'écouler un grand ruban lisse de chocolat prêt à mouler.

Première étape : la torréfaction.

Elle ressemble a s'y méprendre à celle qu'on peut encore observer chez certains marchands de café qui possèdent un torréfacteur a l'ancienne. Les fèves sont grillées entre 120 et 150 °C pendant un temps plus ou moins long (15 à 40 minutes) décidé par le chocolatier pour exprimer le maximum d'arômes. La torréfaction achève le travail de transformation du cacao commencé avec la fermentation des semaines plus tôt dans la plantation. Les sucres caramélisent et se combinent aux acides aminés pour produire les composés de l'arôme chocolat...

Deuxième étape : le concassage.

Sous l'effet des marteaux qui la frappent, la fève se libère de son enveloppe et se trouve réduite en particules de quelques millimètres. Les coques sont expulsées par un système de tamis et de ventilation. Les éclats de fèves qui subsistent sont appelés grué de cacao : petits morceaux amers et croquants qui ne possèdent pas encore le goût de chocolat...

Le grué est remis dans des sacs et classé selon son origine, en attendant d'être choisi comme ingrédient d'une « recette » de chocolat.

Prenons nos fèves du Venezuela sélectionnées, par exemple, pour la fabrication d'un grand cru de terroir Araguani 72 % : elles vont être dosées en fonction des indications de la recette mise au point par les maîtres chocolatiers.

Troisième étape : le broyage.

Le grué, qui n'a encore subi aucun ajout, entre dans un moulin pour être finement broyé. Il ressort sous la forme d'une poudre grossière qui fond dans la bouche avec la texture d'un praliné. On l'appelle pâte de cacao, liqueur, ou masse. Mais il n'a pas encore le goût du chocolat, il est encore amer, acide et un peu granuleux.

C'est le moment d'ajouter le sucre dans la proportion nécessaire : le fameux complément du pourcentage de cacao... C'est aussi là qu'intervient le lait en poudre dans le cas du chocolat au lait. L'opération a lieu dans de vastes pétrins où le sucre est incorporé a la pâte. A la sortie, cette masse devenue pâte de chocolat qui sort en pâtons donne une première idée du goût du produit fini, avec une texture sableuse.

Quatrième étape : le raffinage.

La pâte de chocolat brute est réduite en très fines paillettes grâce â l'action de cinq à sept cylindres de plus en plus rapprochés. La taille des particules de chocolat passe de 500 à 14 microns. Le résultat est une poudre soyeuse qui s'évapore dans la bouche. Le chocolat n'est plus très loin.

Cinquième étape : le conchage.

inventé par Rudolf Lindt à la fin du xix[e] siècle, le conchage est l'étape qui permet de sublimer la texture du chocolat et d'exprimer toute sa puissance aromatique. Dans une cuve à 80 °C, un brasseur mélange continuellement la pâte de chocolat pendant un à trois jours. La chaleur et le frottement échauffent les particules de gras et liquéfient la matière. On ajoute alors du beurre de cacao (voir encadré) dans la conche en cours de brassage. Cet ingrédient, dont les chocolatiers ne précisent pas les proportions, va jouer un rôle de liant et donner davantage d'onctuosité au chocolat, un peu à la manière d'une émulsion. Valrhona, comme la plupart des fabricants, ajoute également de la lécithine de soja, un émulsifiant qui joue le même rôle que le beurre de cacao, et de l'extrait naturel de vanille pour compléter les arômes.

Enfin, il reste l'ultime étape du tempérage. Le chocolat subit un cycle de température qui le conduit de 45 à 28 °C avant de remonter à 32 °C. Cette courbe idéale, pour des raisons qui relèvent de la physique, permet de donner à la matière une stabilité parfaite : les molécules grasses sont bien réparties autour des molécules sèches et le chocolat possède le cassant nécessaire a la coupe, le croquant attendu sous la dent et le fondant uniforme et homogène d'une texture qui fond dans le palais. Il ne reste plus qu'à mouler le bijou noir, ivoire ou blanc sous les formes les plus diverses : tablettes, pastilles pour les professionnels, carrés de dégustation, œufs de Pâques et moulages originaux...

IL Y A POUDRE ET POUDRE DE CACAO Il ne faut pas confondre la poudre issue du grué (éclats de fèves) et la poudre de cacao résultant de la séparation de la matière sèche et du beurre de cacao. La première est le produit du broyage de la fève entière et constitue une étape du processus de fabrication du chocolat. Elle contient un mélange de cacao et de beurre de cacao naturellement présent dans la fève. La deuxième est réalisée à part, souvent dans des usines différentes, il s'agit d'une opération qui consiste à presser la masse de cacao pour séparer le beurre de cacao de l'extrait sec (appelé tourteau). La poudre obtenue sert de base au cacao en poudre. Le beurre de cacao est utilisé comme ingrédient dans les chocolateries et sert à la fabrication de certains cosmétiques.

Dégustation, révolution de palais

Même dotés d'un palais exceptionnel, la plupart des consommateurs seraient déstabilisés de découvrir la gamme de nuances qui permettent de décrire le profil aromatique d'un chocolat. Grâce aux techniques de chromatographie, les scientifiques ont décelé officiellement plus de 400 notes aromatiques dans le fruit noir de notre gourmandise. Les experts se limitent toutefois à une cinquantaine de descriptifs, classés par famille, pour dresser le portrait d'un chocolat. Plongeons au cœur de ses arômes.

Si les grands fabricants ont mis au point des critères de dégustation personnalisés, ils s'inspirent tous des mots du vin. Ce rapprochement est tout à fait logique, puisque les levures et les bactéries qui participent au développement des arômes du chocolat et du vin sont identiques.

Pourtant, les œnologues reconnaissent volontiers qu'il est beaucoup plus difficile de déguster un chocolat qu'un vin, en raison de la présence du beurre de cacao, qui peut gêner la perception.

Pour ne pas manquer les arômes du chocolat enfermés dans le beurre de cacao, il faut faire fondre correctement la substance au moment de la dégustation. Les choses peuvent se compliquer en cas de tempérage imparfait. Si les molécules grasses ne sont pas correctement réparties autour des molécules sèches, la fonte s'effectue mal et les arômes ne se libèrent pas complètement dans le palais... La technique a un impact sensoriel.

Chez Valrhona, les séances de dégustation sont primordiales et rythment le quotidien d'une vingtaine de personnes. La cacaothèque, créée dans les années 1980, repose sur un jury interne de «juges experts », renouvelés régulièrement, qui suivent un protocole d'apprentissage d'un an. Ils doivent d'abord apprendre à identifier et reconnaître les molécules aromatiques simples à partir de fioles d'aromaticiens (arômes de pêche, de fruit rouge, de réglisse, de cuir...). Ensuite, il s'agit de transférer ces connaissances sur le chocolat et de réapprendre sur cette texture complexe. Enfin, il faut travailler sur une échelle de perceptions commune pour pouvoir profiler un chocolat avec le plus « d'objectivité » possible.

Si vous souhaitez faire une expérience de dégustation, choisissez de la faire à distance des repas. Prenez un petit morceau de chocolat, puis observez sa couleur et son cassant. Il doit être brillant, lisse et casser de façon nette. Humez-le et commencez à chercher les arômes les plus flagrants. Puis laissez-le fondre lentement dans la bouche, analysez vos perceptions en fonction des grandes familles



d'arômes : acide, amer, chocolaté, fruité, sucré, caramel, épicé... Pour chacune d'elles, essayez d'indiquer une intensité notée sur une échelle de 1 et 8.

Vous pouvez approfondir la dégustation en détaillant la nature du fruité (fruits frais, secs, rouges, jaunes) et rechercher les sensations qui se dégagent en relation directe avec la texture : chocolat long en bouche, gras, sec,fondant, astringent...

En renouvelant cette expérience avec plusieurs chocolats de marques et de pourcentages différents, vous allez découvrir des subtilités inattendues et rehausser votre niveau d'exigence. Si l'exercice vous paraît difficile, rassurez-vous : même les juges experts reconnaissent perdre très rapidement leurs repères après quelques semaines d'inactivité, malgré un an d'apprentissage...



Le pourcentage de cacao

Plus c'est fort en cacao, plus c'est bon... Nombre de gourmets le croient, et certains professionnels aussi. Pourtant, le pourcentage de cacao inscrit sur une tablette n'est pas un gage de qualité. Un chocolat est savoureux, séduisant, surprenant, dans l'équilibre qu'il propose entre la proportion de fruit (le cacao) et de sucre qu'il contient, tout comme on apprécie la saveur d'une marmelade ou d'une confiture de fraises à son dosage équilibré de fruits et de sucre.

Comme dans un bon vin, ou dans une bonne huile d'olive, ce qui est important, et pour tout dire essentiel dans le chocolat, c'est l'origine du fruit, de la fève de cacao, c'est son terroir, la façon dont elle a été cultivée, fermentée, séchée, mais aussi travaillée et transformée, avec un soin tout particulier par la main, la sensibilité, et le talent de l'homme. Si l'olivier Tanche, une variété plantée et soigneusement travaillée à Nyons, donne la délicieuse huile que l'on connaît, le même olivier planté dans les vergers grecs ou récolté autrement donnerait une huile extrêmement différente en goût, en couleur et en texture.

Il en va de même pour le cacao. Des fèves de cacao vénézuéliennes ne donnent pas le même chocolat que des fèves malgaches...
Il serait donc aberrant de choisir un chocolat sur un pourcentage, comme il serait tout aussi ridicule de choisir un vin à sa couleur ou à son degré d'alcool.

Demander à quelqu'un s'il préfère du chocolat 60 %, 70 % ou 80 %, revient à lui demander s'il préfère un vin titrant 10 ou 12 degrés d'alcool. Mieux vaut interroger l'amateur sur un Saint-Joseph ou un Hermitage, ou mieux encore, suggérer telle ou telle maison.

Du point de vue des chefs pâtissiers de Valrhona, des chocolats qui offrent entre 60 et 75 % de cacao, ce qui implique 25 à 40 % de sucre au maximum, présentent le bon équilibre en termes de pourcentages et de goût. On peut également apprécier un bon chocolat au lait, même si le sucre est présent en quantité plus importante, à condition qu'il soit bien composé de chocolat et de lait, et pas simplement de sucre un peu cacaoté et légèrement lacté.

Fève, pâte et beurre de cacao

Le pourcentage de cacao indiqué sur une tablette désigne un pourcentage total de cacao, c'est-à-dire de produits issus du cacaoyer. Tout comme un olivier, le cacaoyer peut produire une sorte de « tapenade », la pâte de cacao, mais aussi de « l'huile d'olive », le beurre de cacao. L'un n'est d'ailleurs pas moins noble que l'autre, mais l'usage en est différent. En toute logique, plus un chocolat est riche en cacao, plus il contient de beurre de cacao, car la fève de cacao en recèle déjà 50 à 55 %.

Pour fabriquer ce que l'on appelle la couverture de chocolat, qui sert à couvrir, c'est-à-dire à enrober les intérieurs de bonbons de chocolat, la technique impose d'ajouter à la pâte de cacao, un pourcentage de beurre de cacao, plus ou moins important selon les fabricants. Ce beurre de cacao, matière grasse noble, fluidifie le chocolat et participe de façon évidente au cassant, au craquant et à l'aspect satiné gourmand du produit fini. Dès lors qu'il est ajouté en quantité raisonnable, c'est un « booster» de plaisir.

Un rôle de durcisseur

Le beurre de cacao est le fabuleux « durcisseur » de nos ganaches, de nos mousses et de bien d'autres gourmandises. Cela explique pourquoi, que l'on soit professionnel ou amateur, le pourcentage de cacao du chocolat utilisé est fondamental à la réussite de nos recettes. Autrement dit, plus il y a de cacao dans une tablette, plus il y a de beurre de cacao, et donc plus le chocolat durcira la recette. C'est pourquoi 100 grammes de chocolat auront une capacité à durcir plus ou moins forte selon le pourcentage de cacao qu'ils contiennent.

Si les pourcentages de cacao sont extrêmement éloignés des indications portées sur la recette, cela peut facilement entraîner l'échec d'un dessert. *L'Encyclopédie du chocolat* propose des suggestions de variations, notamment dans les techniques, pour permettre d'utiliser du chocolat au lait ou du chocolat blanc. Changer de chocolat, cela permet certes de changer la texture et le goût d'un dessert, mais c'est une liberté dont il faut user avec précaution...



CŒUR DE GUANAJA 80 % VALRHONA Les professionnels ont créé de nouveaux chocolats qui viennent contredire la théorie par des caractéristiques techniques extraordinaires. C'est le cas de Cœur de Guanaja 80 % créé par Valrhona.



Le chocolat noir

Quand on lit 70 % de cacao sur la tablette d'un chocolat noir Valrhona, que représentent les pourcentages restants ? Moins de 0,5 % est occupé par de la vanille naturelle et de la lécithine, le reste est tout simplement du sucre, à près de 30 %.

Les 70% de cacao sont, quant à eux, constitués d'environ 80 à 90 % de pâte de cacao, donc de fèves, et de beurre de cacao ajouté.

Le chocolat au lait

Dans le cas d'un chocolat au lait, le sucre prend en général un peu Plus de place, la fève de cacao un peu moins, au profit du lait en Poudre. Le pourcentage de cacao exprime toujours néanmoins la quantité de produits issus du cacaoyer.

Le chocolat blanc

Pour le chocolat blanc, puisqu'il est « ivoire » couleur originelle du beurre de cacao, il ne contient pas du tout de « tapenade », ou pâte de cacao c'est elle qui parfume, mais aussi colore grâce à ses pigments et ses tanins puissants. Le pourcentage de cacao est représenté dans ce cas, et en totalité, par du beurre de cacao ! Le reste du chocolat est composé de sucre et de lait en poudre.



La conservation

Comment conserver le chocolat ?

jamais au réfrigérateur. L'humidité est l'un des pires ennemis du chocolat. Elle provoque des traces de blanchiment (voir comment éviter le blanchiment). Un chocolat bien emballé, à l'abri de la lumière et bien au sec, peut se conserver longtemps sans perdre ses arômes.

Les bonbons plutôt dans une boîte. En ce qui concerne les bonbons de chocolat, il vaut mieux les conserver dans une boîte hermétiquement fermée ou les recouvrir d'un film alimentaire. En effet, le chocolat étant un produit gras, il a tendance à capter les odeurs qui l'entourent (l'oignon par exemple) et à perdre les siennes, comme une épice mal conservée.

De préférence dans une pièce fraîche. La température de stockage idéale se situe entre 16 et 18 °C, mais le chocolat supporte très bien des températures comprises entre 22 et 24 °C.

Comment éviter le blanchiment ?

Tempérez correctement votre chocolat. Le tempérage (voir la méthode p. 20) assure la stabilisation et l'homogénéisation des cristaux de beurre de cacao. Il empêche la migration de ces cristaux à la périphérie du chocolat, qui seraient la cause de traces blanches. Il est donc important de respecter scrupuleusement la courbe de température indiquée pour obtenir un chocolat lisse et brillant, sans traces blanches.

Conservez-le dans de bonnes conditions. Si la température de stockage fluctue ou si elle dépasse 24 °C, un blanchiment « gras » apparaîtra. A contrario, si la température de stockage descend en dessous de 15 °C ou pire, si le chocolat est stocké au réfrigérateur, la condensation de l'eau qui se forme entraîne une recristallisation du sucre et aboutit obligatoirement à un blanchiment « sucrier »... Une astuce pour distinguer un blanchiment gras d'un blanchiment sucrier : frottez légèrement la surface du chocolat : si les traces blanches disparaissent, il s'agit d'un blanchiment gras.

Que faire pour« rattraper» un chocolat blanchi ?Vous avez oublié une tablette de chocolat dans une voiture un bel après-midi d'été ? Vous pouvez parfaitement la consommer, de préférence en la transformant pour lui redonner une partie de ses qualités gustatives. Une fois la tablette refroidie, utilisez-la pour la fabrication dune ganache, d'une mousse ou bien tempérez-la, puis moulez-la de nouveau sous la forme d'une tablette, ou de bonbons de chocolat (mendiants, orangettes, etc.).

Les dessous de l'étiquette

Les dispositions concernant les dénominations du chocolat sont aujourd'hui harmonisées dans toute l'Europe depuis la directive de 1973. Les différents types de chocolat (noir, au lait, blanc, poudre) sont classés en fonction de la présence du cacao (beurre de cacao et pâte de cacao). L'appellation chocolat impose au minimum la présence de 35 % de « matière sèche totale de cacao » (beurre de cacao et cacao sec dégraissé). Le chocolat au lait en contient lui 25%minimum.

Les industriels qui ne fabriquent pas leur chocolat à partir de la fève achètent de la pâte de cacao et doivent le mentionner dans la composition : ainsi, on lira « pâte de cacao » au lieu de «fèves de cacao ».

Depuis le 1er août 2003, un décret admet l'usage de matières grasses végétales (illipe, huile de palme, karité...) autres que le beurre de cacao. L'étiquette doit indiquer cet ajout sous la forme suivante : « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao». Ceux qui respectent la fabrication traditionnelle indiquent « pur beurre de cacao ».

Tordons le cou aux idées reçues !

Le pourcentage fait la qualité

Faux » Le pourcentage indique la proportion de cacao (pâte et beurre de cacao) présent dans une tablette. Il ne donne aucune indication sur le pays d'origine, la qualité du cacao et le savoir-faire du maître chocolatier.

Plus le pourcentage augmente, plus le chocolat est amer

Faux » Quand une tablette indique 70 % de cacao, il est vrai que le pourcentage restant indique le sucre. On pourrait penser que plus il y a de cacao, moins il y a de sucre. Mais le cacao lui-même présente de grandes variations de goût. Certaines fèves donnent un chocolat plus doux et plus sucré que d'autres. Par conséquent, il existe des chocolats 80 % immangeables et des 85 % puissants et aromatiques sans être amers.

On ajoute du beurre de cacao dans le chocolat

Vrai » Le beurre de cacao ajouté en fin de processus sert à former un film lipidique qui donne tout son fondant au chocolat et permet aux artisans de le travailler plus facilement. En moyenne, on ajoute environ 10% de beurre de cacao à la pâte de chocolat. Mais la proportion de beurre de cacao est bien plus importante au total puisque celui-ci est déjà présent dans la pâte de chocolat.

Le chocolat blanc ne contient pas de pâte de chocolat

Vrai » Pour fabriquer un chocolat blanc, il faut uniquement du beurre de cacao, du sucre et de la poudre de lait. Cette composition explique l'absence de pigmentation du chocolat et son caractère sucré, puisqu'il ne contient que 20 à 30 % de beurre de cacao et plus de 55 % de sucre.

La lécithine de soja est un additif barbare inutile

Faux » C'est un émulsifiant qui sert à lier le beurre de cacao, la pâte de cacao et le sucre, au même titre que le jaune d'œuf dans la mayonnaise. La lécithine est présente en très faibles proportions dans le chocolat (moins de 1 %) et ses propriétés sont reconnues comme excellentes pour la santé.

Le chocolat de couverture est un chocolat de qualité

Vrai ou faux !>> C'est la base de tous les chocolats fournis aux professionnels. On l'appelle couverture parce qu'il sert à enrober les bonbons de chocolat ou à fabriquer des moulages. Il n'y a qu'une différence de conditionnement entre le chocolat de couverture fourni, par exemple, en pastilles ou galets, et le chocolat présenté en tablettes.

Un chocolat qui a blanchi est bon à jeter

Faux » Le blanchiment est une modification de l'aspect du chocolat qui influe un peu sur le goût. Mais cette réaction, due aux conditions de conservation ou à un mauvais tempérage, n'a rien de toxique. Le chocolat blanchi est mangeable.

Un bonbon de chocolat n'est pas un bonbon

Vrai » En France, les « bonbons de chocolat » désignent tous les « petits » chocolats fourrés avec des intérieurs de ganache, de praliné, de gianduja, etc. Ce terme est parfois mal compris par les consommateurs. En Belgique, les bonbons s'appellent des « pralines », en Suisse, des « bouchées au chocolat ».

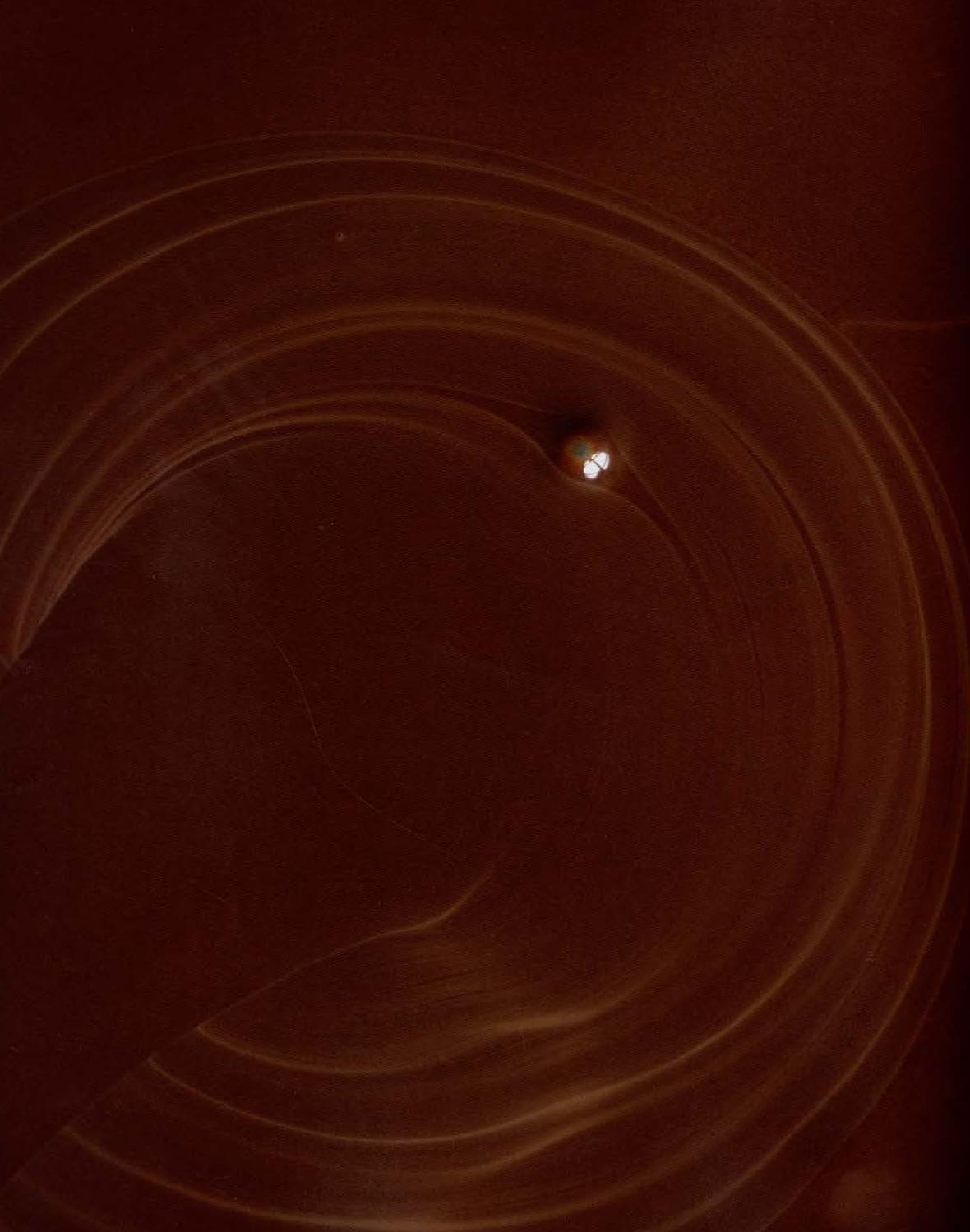
On peut tempérer un chocolat chez soi

Vrai » Muni d'un thermomètre de cuisine et d'un peu de patience, vous pouvez tout à fait tempérer votre chocolat chez vous. *L'Encyclopédie du chocolat* est là pour vous y aider (voir p. 20).

Le tablage manuel garantit un bon chocolat

Faux » Cette technique de tempérage, à laquelle on associe naturellement le geste de l'artisan chocolatier, n'est pas forcément un gage de qualité. La courbe de température est tout aussi bien respectée, voire mieux, dans une tempéreuse électronique. D'ailleurs, la plupart des artisans en sont équipés aujourd'hui.





Comment créer un dessert

Créer un dessert, c'est un peu comme un acte d'amour, il faut laisser vagabonder son imagination, ouvrir son cœur et être à l'écoute de ses sens. Une création réussie est la concrétisation d'une intention basée sur un souvenir d'enfance, une saveur, une émotion, une odeur, une couleur, une forme...

De la gourmandise avant toute chose...

Votre création ne doit pas susciter plus d'interrogation que de plaisir. Un dessert peut intriguer et susciter l'envie d'en distinguer les différentes saveurs, mais il ne doit jamais occulter le plaisir de déguster.

Sachez rester simple

Souvenez-vous que le « plus » est l'ennemi du « bien ». En pensant bien faire, on a souvent tendance à accumuler les ingrédients au détriment d'une harmonie simple et juste. Ne confondons pas complexité et originalité. Essayez de vous limiter à trois saveurs, au maximum cinq, afin que l'on puisse bien les identifier.

Iouez les architectes

Un architecte ne construirait pas un immeuble de vingt étages sans fondation, il en est de même pour l'élaboration d'un dessert. Vous devez procéder avec logique : de la strate la plus résistante, située en bas, à la strate la plus légère, située en haut.

Prenons un exemple d'incohérence

La gourmandise pourrait nous pousser à imaginer une nougatine de fruits secs surmontant une mousse au chocolat onctueuse et fondante. Pourtant, la logique et la technique nous l'interdiraient : en effet, au moment de la découpe, nous écraserions complètement la mousse. Pour régler le problème, il suffira de placer la nougatine entre le biscuit et la mousse I

N'hésitez pas à surprendre

Osez ! Osez les associations inédites, osez les saveurs inattendues ! Surprenez avec des saveurs et/ou des textures complémentaires : un soufflé chaud avec un sorbet froid, une gelée passion acide accompagnée d'une mousse au chocolat au lait apportant de la douceur...

«Vingt fois sur le métier, remettez votre ouvrage »

Comme le disait Boileau à propos de l'écriture, n'hésitez pas à recommencer. Si votre dessert n'est pas réussi du premier coup, ce n'est pas grave. Retroussez vos manches, reprenez votre maryse* et votre batteur, et faites un nouvel essai en corrigeant vos erreurs.
Il est bien rare qu'un professionnel concrétise son intention du premier coup...

Alliez technique et imagination

Un dessert réussi résulte d'un bel équilibre entre l'intention et la technique. Lorsque vous aurez acquis les bases, vous pourrez laisser aller votre imagination. La technique, certes incontournable, n'est que le support, l'outil de votre créativité I

Fruits à coque

Noix de Grenoble

Noix du Brésil

Pistaches de Sicile

Noisettes du Piémont

Noix de cajou

Noix de pécan

Amandes de Provence

Noix de macadamia

Pignons de pin

Fruits secs

Dattes

Abricots

Raisins secs

Pruneaux

Figues

Épices et fleurs


Cannelle


Badiane
ou anis étoilé


Lavande


Piment
d'Espelette

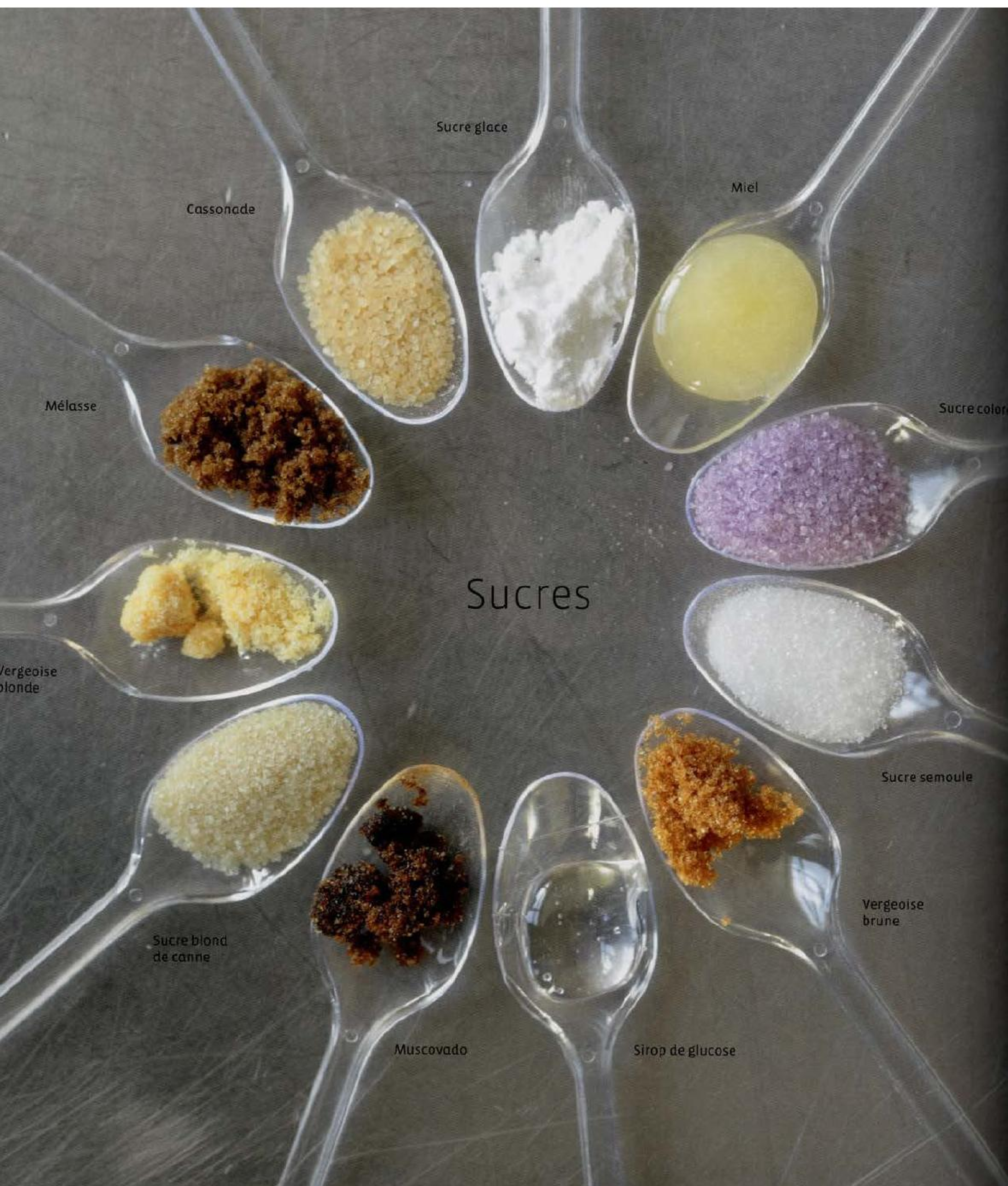

Fève de tonka


Poivre de Séchouan


Cardamome


Muscade


Vanille de Tahiti


Sucre glace
Cassonade
Miel
Mélasse
Sucre color
Sucres
ergeoise
londe
Sucre semoule
Vergeoise
brune
Sucre blond
de canne
Muscovado
Sirop de glucose

Thé rouge Rooïbos



Thé Earl Grey fleurs bleues



Thé au jasmin



Thés et cafés



Thé à la menthe



Café



Thé à la rose





Quelques précautions.

Avant de vous lancer dans les recettes qui suivent, il est important de lire ces recommandations.

Lisez bien la recette jusqu'au bout

Avant de commencer la recette, prenez le temps de la lire dans son intégralité, vérifiez que vous avez bien tous les ingrédients et le matériel nécessaires et que vous avez le temps de la réaliser. Si vous avez besoin de vous reporter au procédé d'une technique, reprenez bien les proportions indiquées dans la recette. Celles de la technique ne sont là qu'à titre indicatif.

Soyez précis

On a coutume de dire que le pâtissier ne sort jamais sans sa balance et son thermomètre... La pâtisserie ne tolère pas l'approximation. Il est important de respecter les poids, les températures...

Pesez tous les ingrédients

Même les liquides (pour l'eau, la crème... 100 g = 10 cl) et les œufs (1 jaune d'œuf = environ 20 g et 1 blanc d'œuf = environ 30 g). Cela peut paraître laborieux, mais à 1 g près, vous pouvez obtenir un autre résultat.

Équipez-vous... (voir p. 402)

Un thermomètre de cuisine (ou sonde), un mixeur plongeant, une maryse*, une plaque à pâtisserie, une poche à douille, un rouleau à pâtisserie... sont autant d'accessoires nécessaires. Même votre congélateur sera mis à contribution plus que vous ne le pensez. Il facilitera vos montages et démoulages.

Choisissez bien votre chocolat

Les quantités de chocolat ne seront pas les mêmes selon le pourcentage du chocolat que vous utilisez (voir p. 144). En effet, le beurre de cacao joue le rôle de durcisseur. Un chocolat à 50 % de cacao et un à 70 % de cacao ne donneront pas le même résultat en termes de texture notamment. Toutes les recettes qui suivent ont été réalisées avec du chocolat Valrhona : Guanaja 70 % de cacao ou 61 %, Jivara ou Ivoire. Toutefois, nous avons mentionné chaque fois que cela était possible les variantes selon le chocolat utilisé.

Temps de cuisson/congélation

Les temps de cuisson, de réfrigération et de congélation sont très variables selon le matériel. Surveillez toujours et suivez les conseils.

Faites-vous plaisir...

Vous avez dans ce livre tous les secrets et les astuces pour réussir les recettes. Alors, faites-vous confiance, amusez-vous et déclinez ces recettes selon vos envies ! La gourmandise n'a pas de limite ! (Voir p. 151.)








Frédéric Cassel

présente sa recette

Le goût de la pâtisserie est né chez moi d'une proximité providentielle... Mes parents étaient traiteurs et avaient pour voisins des pâtissiers. Leurs gâteaux étaient délicieux et leur fille charmante... Très vite, j'ai voulu en faire mon métier. J'ai commencé par le travail du sucre : les grands décors, les roses, les pièces montées... Cette dimension artistique est restée très importante pour moi. J'aime goûter du regard avant de déguster. Après sept ans chez Fauchon, je me suis installé à mon compte à Fontainebleau avec mon épouse. Je ne refais jamais le même dessert. Je cherche à bousculer les habitudes des clients, a les attirer vers des créations éphémères. Aujourd'hui, avec mon équipe, nous brodons sur des thèmes à chaque saison, nous imaginons un nouveau macaron chaque mois et nous respectons scrupuleusement les produits : pas de fraisier en hiver, mais un macaron muguet au printemps, un macaron vin de messe pour les communions !

Religieuses
Cœur de Guanaja



La **pâte** a **choux.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites bouillir dans une casserole l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Ajoutez ensuite la farine tamisée*
Aussitôt, mélangez à la spatule pour que la pâte se décolle des parois de la casserole. Ainsi, vous desséchez la pâte afin d'enlever l'excès d'eau, ce qui lui permettra de gonfler lors de la cuisson. Hors du feu, incorporez progressivement les œufs, tout en continuant de remuer.
Versez la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, réalisez les formes que vous souhaitez (des boules pour les choux, des bâtonnets pour les éclairs). Veillez à bien espacer les pièces les unes des autres pour une cuisson idéale. Enfournez 30 à 40 minutes à 180°C(th. 6).

La crème pâtissière Cœur de Guanaja. Hachez le chocolat sur une planche. Fouettez les jaunes, le sucre et la poudre à flan jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème, versez le mélange jaunes/sucre/poudre à flan (ou fécule de maïs). Remuez le tout pendant 1 à 2 minutes sur le feu. Incorporez le chocolat haché et mélangez. Réservez dans un bol, faites refroidir au réfrigérateur.À l'aide d'une poche à douille, garnissez les choux de crème pâtissière au chocolat.

Le conseil du chef

Nappez avec un fondant pâtissier confiseur, acheté chez votre pâtissier.

Pour 6 religieuses

Ingrédients

Pâte à choux

75 g (7,5 cl) d'eau
75 g (7,5 cl) de lait entier
2 pincées de sucre semoule
1 pincée de sel
60 g de beurre
90 g de farine
3 œufs entiers

Crème pâtissière Cœur de Guanaja

84 g de chocolat noir Cœur de Guanaja 80%
36 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre semoule
6 g de poudre à flan (ou fécule de maïs)
200 g (20 cl) de lait entier
40 g de crème fleurette entière

Décoration

Fondant pâtissier (acheté chez votre pâtissier)

Ustensiles

1 poche à douille
1 plaque à pâtisserie



Ingrédients

Biscuit au chocolat

4 œufs **(2 entiers** + **2** séparés)
75 g de sucre semoule
30 g de cassonade
25 g de farine
20 g de poudre de cacao amer

Crème légère au kirsch

2 g de gélatine en feuilles
1 gousse de vanille
200 g (20 cl) de crème liquide entière
15 g de sucre semoule
20 g (2 cl) de kirsch

1 bocal de griottes au sirop (200 g)

Imbibage kirsch

300 g de sirop de griottes
40 g (4 cl) de kirsch

Ganache au chocolat noir
135 g de chocolat noir 60 %
150 g (15 cl) de crème liquide entière

Décoration

Tuiles de chocolat (voir p. 49)
Sucre glace

Ustensiles

1 plaque à pâtisserie
1 cercle de o 16 cm
1 pinceau



Forêt-noire

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 2 heures
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de réfrigération : 1 heure

Réalisez le biscuit au chocolat
Dans un saladier, fouettez 2 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers et le sucre. En parallèle, montez les 2 blancs d'œufs avec la cassonade. Mélangez progressivement ces deux appareils, ajoutez en pluie la farine et la poudre de cacao tamisées* ensemble. Coulez sur une plaque à pâtisserie et faites cuire à 180 °C (th. 6) pendant 7 à 8 minutes.

Réalisez la crème légère au kirsch.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Dans une casserole, faites chauffer 3 cuillerées à soupe de crème liquide pour y dissoudre la gélatine égouttée. Pendant ce temps, fouettez la crème liquide entière avec le sucre et les grains de vanille. Juste avant d'obtenir une texture chantilly, incorporez la crème/gélatine et le kirsch. Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une crème Chantilly légère.

Préparez le sirop d'imbibage.
Égouttez les griottes au sirop dans une passoire une demi-heure avant utilisation. Récupérez le sirop des griottes et ajoutez le kirsch.

À l'aide d'un cercle de 16 cm de diamètre, découpez 3 disques de biscuit au chocolat. Placez le premier disque sur une grille à pâtisserie et imbibez*-le du sirop de kirsch à l'aide d'un pinceau. Étalez à l'aide d'une spatule la moitié de la crème légère au kirsch, puis répartissez régulièrement la moitié des griottes. Déposez un second disque de biscuit et répétez l'opération. Finissez avec le troisième disque de biscuit. Réservez au réfrigérateur.

Préparez la ganache au chocolat noir (voir p. 96)
en utilisant les proportions ci-contre.
Versez sur le gâteau pour le glacer* entièrement. Réservez au réfrigérateur 1 heure.

Disposez les tuiles de chocolat sur la ganache, de façon à recouvrir entièrement le gâteau. Saupoudrez légèrement de sucre glace.

Le conseil du chef

Vous *pouvez très bien préparer votre forêt-noire à l'avance et la congeler. Mais attention, ne la décorez avec les tuiles de chocolat qu'après décongélation.*

Renvois techniques

Tuiles » p. 49
Ganache pour garnir les tartes » p. 96

Sachertorte

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 10
Temps de cuisson : environ 10 minutes
Temps de congélation : 12 heures
Temps de réfrigération : 6 heures

La veille, préparez le glaçage brillantissime (voir p. 66).

Confectionnez le biscuit Sacher cacao/chocolat.
Faites ramollir la pâte d'amande au four à micro-ondes, mélangez-la avec 70 g de sucre, puis incorporez les jaunes d'œufs et l'œuf entier un à un. Montez les blancs d'œufs en ajoutant peu à peu les 65 g de sucre restant.
Hachez le chocolat, faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Puis ajoutez le beurre. Incorporez une petite partie des blancs dans le mélange chocolat/beurre fondu, puis ajoutez le mélange pâte d'amande, œufs entiers et jaunes. Incorporez délicatement la farine et la poudre de cacao tamisées* et terminez en ajoutant le reste des blancs montés.
Versez sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé ou d'un tapis de silicone et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 10 minutes.

Préparez la purée d'abricots secs.
Faites bouillir les abricots secs à l'eau pendant 15 minutes et égouttez-les.
Ajoutez la liqueur d'abricots et réduisez en purée à l'aide d'un mixeur.

Réalisez la ganache au chocolat noir (voir p. 96), en ajoutant le beurre en parcelles à la fin, lorsque le mélange atteint 35/40 °C. Mixez.

Procédez au montage du Sacher.
Découpez le biscuit à la taille de votre cadre, puis coupez-le en trois dans l'épaisseur. Déposez dans le cadre posé sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé une première couche de biscuit. Tapissez la surface de purée d'abricots à raison de 70 g par biscuit. Garnissez ensuite de ganache, à raison de 100 g environ, puis déposez par-dessus un autre biscuit. Tapissez de nouveau de purée d'abricots. Coulez aussitôt 100 g de ganache et terminez le montage par une dernière couche de biscuit. Lissez à la spatule la ganache restante, de manière à avoir une surface très plate. Réservez au congélateur 12 heures.

Le jour même.
Réchauffez le glaçage à 37 °C environ, placez le Sacher démoulé encore congelé sur une grille à pâtisserie posée sur un plat assez grand pour récupérer l'excédent de glaçage. Recouvrez entièrement de glaçage et lissez à l'aide d'une spatule. Décorez de quelques pétales de feuille d'or. Réservez au réfrigérateur au minimum 6 heures et dégustez-le complètement décongelé.

Le conseil du chef

A déguster à température ambiante...

Ingrédients

Biscuit Sacher cacao/chocolat
200 g de pâte d'amande (voir p. 41)
135 g (70 + 65 g) de sucre semoule
5 jaunes d'œufs
1 gros œuf entier (75 g)
2 gros blancs d'œufs (75 g)
50 g de chocolat noir 70 %
50 g de beurre
50 g de farine
25 g de poudre de cacao amer

Purée d'abricots secs
240 g d'abricots secs
35 g (3,5 cl) de liqueur d'abricots

Ganache au chocolat noir
150 g de chocolat noir 70 %
235 g (23,5 cl) de crème liquide entière
25 g de miel
50 g de beurre

Glaçage brillantissime
12 g de gélatine en feuilles
100 g (10 cl) d'eau
170 g de sucre semoule
75 g de poudre de cacao amer
90 g (9 cl) de crème liquide entière

Finition
Quelques pétales de feuille d'or

Ustensiles

1 cadre pour 6 à 8 personnes
1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine
1 spatule
1 grille à pâtisserie

Renvois techniques

Glaçage brillantissime » p. 66
Ganache pour garnir les tartes ou entremets » p. 96





Royal

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 2 heures
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes
Temps de réfrigération : 6 heures
Temps de congélation : 13 heures

Confectionnez la dacquoise aux amandes.
Dans un saladier, tamisez la farine avec la poudre d'amande et le sucre glace. Montez les blancs en ajoutant le sucre semoule petit à petit et rapidement, afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse des blancs montés. Terminez en incorporant à l'aide d'une maryse* le mélange tamisé*. Étalez sur une plaque à bûche chemisée* de papier sulfurisé ou sur un tapis silicone. Enfournez à 180/190 °C (th. 6/7), pendant 8 à 10 minutes.

Réalisez le croustillant praliné.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le praliné au chocolat fondu, incorporez les crêpes dentelles écrasées et mélangez délicatement. Dressez sur le fond de dacquoise et réservez au réfrigérateur.

Réalisez la mousse au chocolat noir crème anglaise (voir p. 114) en utilisant les proportions ci-contre.

Effectuez le montage.
Placez l'insert de dacquoise et praliné croustillant au milieu du moule. Coulez la mousse au chocolat en prenant soin d'en réserver une petite partie pour la décoration et réservez immédiatement au congélateur. Dès que la mousse est un peu figée, réalisez un décor avec le reste de la mousse au chocolat. Placez au congélateur environ 12 heures.

Démoulez l'entremets et pulvérisez-le avec une bombe de spray velours chocolat. Réservez au réfrigérateur au minimum 6 heures et dégustez-le complètement décongelé.

Le conseil du chef

Lorsque vous réalisez la mousse au chocolat, il est important de vérifier la température du mélange chocolat avant d'incorporer la crème montée mousseuse. S'il est trop froid, la mousse risque de « trancher» et de former des « pépites » de chocolat. Trop chaud, la crème risque de fondre...

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Dacquoise aux amandes » p. 86
Mousse au chocolat à base de crème anglaise » p. 114

Ingrédients

Dacquoise aux amandes
35 g de farine
100 g de poudre d'amande
120 g de sucre glace
6 blancs d'œufs (170 g)
60 g de sucre semoule

Croustillant praliné
20 g de chocolat au lait 40 %
100 g de praliné maison (voir p. 38)
40 g de crêpes dentelle écrasées

Mousse au chocolat noir crème anglaise
110 g de chocolat noir 70 %
1 jaune d'œuf
10 g de sucre semoule
50 g (5 cl de lait entier)
350 g (150 + 200 g) de crème liquide entière

Bombe de spray velours chocolat

Ustensiles

1 cercle en Inox de o 16 cm
1 plaque à bûche ou 1 tapis en silicone
1 thermomètre de cuisine



Profiteroles au chocolat

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 20
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Temps de congélation : 30 minutes à 3 heures selon le matériel

La veille, préparez la glace au chocolat noir (voir p. 120)
en utilisant les proportions ci-contre.

Confectionnez la pâte à choux.
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Tamisez* la farine dans le liquide puis desséchez* sur feu vif. Hors du feu, incorporez les œufs petit à petit. À l'aide d'une poche à douille, dressez de jolis choux sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé (comptez 12 g de pâte par chou). Dorez au jaune d'œuf et appuyez légèrement sur les choux avec une fourchette. Parsemez de quelques amandes effilées. Enfournez à 250 °C (th. 8/9). Éteignez immédiatement le four. Dès que la pâte à choux gonfle et colore, rallumez le four à 180 °C (th. 6) et terminez de la dessécher lentement pendant 10 minutes environ.

Réalisez la sauce au chocolat.
Hachez les deux chocolats et faites-les fondre doucement ensemble au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Portez à ébullition le lait et la crème. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez en restant au centre de la préparation pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Préparez la crème Chantilly vanillée.
Fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Fouettez* la crème bien froide avec le sucre et les grains de vanille, jusqu'à obtenir une crème Chantilly.

À l'aide d'un couteau-scie, coupez les chapeaux des choux. Placez 3 choux dans une assiette et garnissez le premier avec la crème Chantilly vanillée, et les deux autres avec la glace au chocolat. Ajoutez les chapeaux qui auront été légèrement sucrés ou recouvrez de disques en chocolat (voir p. 48). Servez avec la sauce au chocolat bien chaude.

Le conseil du chef

Vous pouvez préparer les choux garnis de glace au chocolat à l'avance et les conserver au congélateur. Pensez à les sortir 5 minutes avant de les utiliser.

Ingrédients

Pâte à choux
75 g (7,5 cl) d'eau
75 g (7,5 cl) de lait entier
3 g de sel fin
3 g de sucre semoule
60 g de beurre
90 g de farine
3 œufs entiers + 1 jaune
Une poignée d'amandes effilées

Sauce au chocolat
40 g de chocolat noir 60 %
10 g de chocolat au lait 40 %
80 g (8 cl) de lait entier
80 g (8 cl) de crème liquide entière

Glace au chocolat noir
90 g de chocolat noir 70 %
300 g (30 cl) de lait entier
35 g (3,5 cl) de crème liquide entière
15 g de lait en poudre
40 g de sucre semoule
30 g de miel

Crème Chantilly vanillée
1 gousse de vanille
170 g (17 cl) de crème liquide entière
15 g de sucre semoule

Ustensiles

1 poche à douille
1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine
1 sorbetière ou 1 turbine

Renvois techniques

Pâte à choux» p. 77 I
Glace au chocolat » p. 120
Sauce chocolat » p 127





Ingrédients

pâte sablée aux amandes

120 g de beurre

2 g de sel fin

90 g de sucre glace

15 g de poudre d'amande

1 œuf entier

240 g (60 + 180 g) de farine

Ganache au chocolat noir

350 g de chocolat noir 70 %

250 g (25 cl) de crème liquide entière

1 cuillerée à soupe de miel d'acacia

50 g de beurre

Ustensiles

1 moule à tarte

1 thermomètre de cuisine

Feuilles de plastique* ou papier sulfurisé

Tarte extraordinairement chocolat

Pour 6 à 8 personnes

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de congélation : 30 minutes

Temps de réfrigération : 2 h 30

Confectionnez la pâte sablée aux amandes.

Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade*, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et 60 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajoutez les 180 g de farine restant, et mélangez de façon très brève.

Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de plastique ou du papier sulfurisé. Placez au congélateur 30 minutes. Une fois la pâte complètement durcie, décollez les feuilles de plastique, et donnez la découpe que vous souhaitez à votre pâte. Foncez* un moule. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur avant d'enfourner 15 à 20 minutes à 150/160 °C (th. 5/6), jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

Réalisez la ganache au chocolat noir.

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez la crème liquide et le miel à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Lorsque la température atteint 35/40 °C, ajoutez le beurre coupé en dés. Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion.

Coulez immédiatement sur le fond de tarte cuit. Laissez reposer au frais 2 heures environ et servez à température ambiante.

Le conseil du chef

Afin de préserver le croustillant de la pâte à tarte, il est préférable de l'imperméabiliser en passant une fine couche de chocolat fondu a l'aide d'un pinceau sur toute la surface intérieure.

Il est important de déguster cette tarte le jour même, de façon à préserver le croustillant de la pâte et l'onctuosité de la ganache.

Renvois techniques

Pâte sablée aux amandes » p. 72

Ganache pour garnir les tartes ou entremets » p. 96

Marbré chocolat/vanille

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes à 1 heure

Ingrédients

Appareil vanillé
8 jaunes d'œufs
220 g de sucre semoule
120 g (12 cl) de crème liquide entière
1 gousse de vanille
165 g de farine
3 g de levure chimique
65 g de beurre

Appareil chocolat
70 g de chocolat noir 70 %
4 jaunes d'œufs
120 g de sucre semoule
70 g (7 cl) de crème liquide entière
80 g de farine
5 g de poudre de cacao amer
2 g de levure chimique
20 g d'huile de pépin de raisin

Ustensiles
1 moule à cake de 8 x 30 x 8 cm
2 poches à douille

Confectionnez l'appareil vanillé.
Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez la crème. Fendez la gousse de vanille, grattez l'intérieur pour en extraire les grains et ajoutez-les à la préparation. Incorporez la farine et la levure chimique en la tamisant, puis ajoutez le beurre fondu. Réservez.

Réalisez l'appareil chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajoutez la crème. Incorporez la farine, la poudre de cacao et la levure chimique en les tamisant ensemble. Puis ajoutez le chocolat fondu et l'huile de pépin de raisin.

Chemisez* un moule à cake de papier sulfurisé. Afin d'obtenir un superbe marbrage (voir p. 132), garnissez à la poche le fond du moule avec un tiers de l'appareil vanillé puis, à l'aide d'une autre poche à douille, ajoutez au centre, dans le sens de la longueur, la moitié de l'appareil chocolat.
Recouvrez d'un tiers d'appareil vanillé, puis ajoutez, toujours au centre du cake, dans le sens de la longueur, le restant d'appareil chocolat. Recouvrez avec l'appareil vanillé restant. Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 50 minutes à 1 heure. Vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake ; si la lame ressort propre, la cuisson est terminée.

Le conseil du chef

A l'aide d'une spatule trempée dans du beurre fondu, fendez d'un trait la surface du cake afin d'optimiser le développement au four. Démoulez le cake sur une grille et laissez-le 10 minutes sur le côté pour lui conserver sa forme.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Marbrage » p. 132



Ingrédients

125 g de chocolat à 70 %
100 g de beurre + pour le moule
4 œufs entiers
145 g de sucre semoule
50 g de farine

Ustensiles
6 à 8 moules de 6 à 8 cm de diamètre

Coulant au chocolat

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

Beurrez les moules.

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le beurre.

Dans un saladier, faites blanchir les œufs et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez le mélange fondu, puis incorporez la farine en la tamisant. Versez dans les moules. Enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 10 à 12 minutes environ.

Démoulez sur les assiettes et servez aussitôt.

Le conseil du chef

Vous *pouvez préparer vos coulants à l'avance et les conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson.*
Pensez à accompagner ce dessert d'un coulis de fruit, de crème anglaise ou de glace.

Renvoi technique

Fonte du chocolat » p. 19



Pâte à tartiner maison

Ingrédients
40 g d'amandes entières mondées
160 g de noisettes entières non mondées
400 g (40 cl) de lait entier
60 g de lait en poudre
40 g de miel d'acacia
150 g de chocolat au lait 40 %
150 g de chocolat noir 60 %
ou 140 g de chocolat noir à 70 %

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Torréfiez les fruits secs.
Enfournez les amandes et les noisettes à 150 °C (th. 5) jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée. Comptez environ 10 minutes.
Laissez refroidir et enlevez la peau des noisettes en les frottant dans vos mains.

Dans une casserole, mélangez le lait, le lait en poudre et le miel, puis faites bouillir le tout.

Dans la cuve du robot mixeur, broyez les amandes et les noisettes jusqu'à les réduire en pâte.

Hachez le chocolat au lait et le chocolat noir et faites fondre les morceaux au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le chocolat dans le bol du robot, puis versez le mélange bouillant de lait et de miel. Mixez quelques instants. Passez au chinois et versez en pot.

Le conseil du chef

Attention, cette pâte à tartiner maison ne se conserve pas plus d'une semaine au réfrigérateur.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Torréfier des fruits secs » p. 134







Éclairs au chocolat

Ingrédients

Crème pâtissière au chocolat
85 g de chocolat noir 70 %
10 g de fécule de maïs
30 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
220 g (22 cl) de lait entier
50 g (5 cl) de crème liquide entière

Pâte à choux
50 g (5 cl) d'eau
50 g (5 cl) de lait entier
1 pincée de sel fin
1 pincée de sucre semoule
40 g de beurre
60 g de farine
2 œufs entiers

Glaçage tendre noir
130 g de chocolat noir 70 %
100 g (10 cl) de crème liquide entière

Ustensiles
Plaques à pâtisserie
Feuilles de plastique* ou papier sulfurisé
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de réfrigération : 1 heure

Réalisez la crème pâtissière au chocolat (voir p. 103).
Réservez au réfrigérateur.

Confectionnez la pâte à choux (voir p. 77)
en utilisant les ingrédients ci-contre.
À l'aide d'une poche à douille, dressez la pâte en forme d'éclairs ou formez un éclair en 3 petits choux côte à côte. Enfournez à 250 °C (th. 8/9) et éteignez immédiatement le four. Dès que la pâte à choux gonfle et colore, rallumez le four à 180 °C (th. 6) et terminez de la dessécher lentement pendant 10 minutes environ.

Réalisez le glaçage tendre noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Portez la crème liquide à ébullition. Versez lentement la crème bouillante sur le chocolat fondu. Mélangez en suivant la règle des trois tiers (voir p. 95). Mixez le mélange en prenant soin de ne pas ajouter d'air et réservez au frais.

Garnissez les éclairs à l'aide d'une poche munie d'une petite douille unie. Faites fondre le glaçage chocolat à 28/30 °C et glacez* les éclairs sur leur partie bombée. Réservez au réfrigérateur.

Le conseil du chef

Vous pouvez préparer votre pâte à choux et la congeler crue ou culte. Crue, le temps de cuisson sera légèrement plus long. Si elle est cuite, faites-la décongeler au four traditionnel afin de lui rendre tout son croustillant !

Renvois techniques

Glaçage tendre noir » p. 67
Pâte à choux » p. 77
Crème pâtissière au chocolat » p. 103

Opéra

Pour 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 2 heures
Temps de cuisson : 8 minutes
Temps de réfrigération : 9 h 30
Temps de congélation : 1 nuit

Réalisez la ganache montée chocolat blanc/café.
Préparez 100 g de café expresso. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Versez lentement un tiers du café bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez en restant au centre de la préparation pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez alors la crème liquide entière froide. Laissez cristalliser* au moins 3 heures au réfrigérateur.

Confectionnez le biscuit Joconde cacao (voir p. 87).
Étalez sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé et enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 8 minutes. Coupez dans l'épaisseur 3 rectangles de 24 x 34 cm.

Réalisez le crémeux au chocolat noir (voir p. 100) en utilisant les ingrédients ci-contre.
Laissez cristalliser* au moins 3 heures au réfrigérateur.

Préparez le sirop d'imbibage café.
Préparez le café expresso et mélangez-le avec le sucre.

Réalisez le montage.
Placez un biscuit dans un cadre posé sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé et imbibez*-le de sirop au café. Fouettez* la ganache montée jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly légère. Étalez-en la moitié sur le premier biscuit. Ajoutez un nouveau biscuit et imbibez-le de sirop café. Étalez à nouveau de la ganache montée chocolat/café. Ajoutez un nouveau biscuit et imbibez-le de sirop café. Recouvrez l'entremets de crémeux chocolat noir, lissez puis congelez 1 nuit.
Une fois l'opéra congelé, démoulez-le et recouvrez-le d'un glaçage brillantissime (voir p. 100). Réservez-le au réfrigérateur 6 heures jusqu'à décongélation.

Le conseil du chef
Découpez les bords de l'entremets encore légèrement congelé afin d'obtenir un fini parfait...

Bon à savoir
Lorsque vous réalisez une ganache montée chocolat/café–, vous appliquez la technique de la ganache montée, cependant la crème qui permet de réaliser l'émulsion est remplacée par du café.

Ingrédients
Biscuit Joconde cacao
2 œufs entiers
65 g de poudre d'amande
65 g de sucre glace
3 blancs d'œufs
25 g de sucre semoule
25 g de farine
20 g de poudre de cacao amer
25 g de beurre

Ganache montée chocolat blanc/café
100 g (10 cl) de café expresso
140 g de chocolat blanc 35 %
220 g (22 cl) de crème liquide entière

Crémeux au chocolat noir
110 g de chocolat noir 70 %
2 jaunes d'œufs (45 g)
20 g de sucre semoule
110 g (11 cl) de lait entier
110 g (11 cl) de crème liquide entière

Sirop d'imbibage café
265 g (26,5 cl) de café expresso
35 g de sucre semoule

Glaçage brillantissime (voir p. 66)

Ustensiles
1 cadre 24 x 34 cm
1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine
1 grille
1 spatule

Renvois techniques
Glaçage brillantissime » p. 66
Biscuit Joconde cacao » p. 87
Ganache montée >> p. 97
Crémeux au chocolat » p 100





Soufflé au chocolat

Ingrédients

Beurre
Un peu de sucre semoule
150 **g** de chocolat noir 70 %
4 œufs
100 **g** de sucre semoule
200 **g** (20 cl) de crème liquide entière
1 cuillerée à café bombée de fécule de maïs
1 cuillerée à café bombée de cacao en poudre amer

Ustensiles
1 pinceau
6 moules individuels **à** soufflé ou ramequins

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes
Temps de réfrigération : 30 minutes

À l'aide d'un pinceau, beurrez soigneusement les moules et chemisez*-les de sucre. Réservez-les au réfrigérateur.

Hachez le chocolat et faites-le fondre dans un grand saladier doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

Montez doucement les blancs en neige en incorporant le sucre petit à petit.

Versez la crème froide dans une casserole, ajoutez la fécule et la poudre de cacao tamisées ensemble. Portez ce mélange à ébullition sans cesser de remuer pour éviter qu'il n'accroche. Versez progressivement un tiers de cette crème épaissie chaude sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez les jaunes d'œufs en mélangeant énergiquement au fouet jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante. Incorporez délicatement à la spatule une partie des blancs montés. Lorsque la consistance est « allégée », ajoutez précautionneusement le reste des blancs montés.

Garnissez les moules beurrés et sucrés d'appareil à soufflé jusqu'à ras bord. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson.

Environ 30 minutes avant de servir le dessert, préchauffez le four à 210/220 °C (th. 7/8).

Sortez les soufflés du réfrigérateur et enfournez-les pendant 10-12 minutes environ.

Le conseil du chef

Après avoir garni les moules, nettoyez le pourtour afin que la pâte n'adhère pas aux parois et que le soufflé puisse monter bien droit. Servez immédiatement.

Renvoi technique

Fonte du chocolat » p. 19

Mousse au chocolat noir

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de réfrigération : 12 heures

Réalisez la mousse au chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Versez lentement un tiers de la crème chaude sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez les jaunes d'œufs pour lisser l'ensemble.

Parallèlement, montez les blancs en neige en ajoutant une toute petite partie du sucre dès le départ et le reste sur la fin. Lorsque le mélange chocolat a atteint 45/50 °C, incorporez un quart des blancs montés, mélangez, puis incorporez délicatement le reste.

Réservez 12 heures au réfrigérateur.

Réalisez la sauce chocolat (voir p. 127).
Trente minutes avant la dégustation, sortez les mousses du réfrigérateur et accompagnez de sauce tiède ou froide.

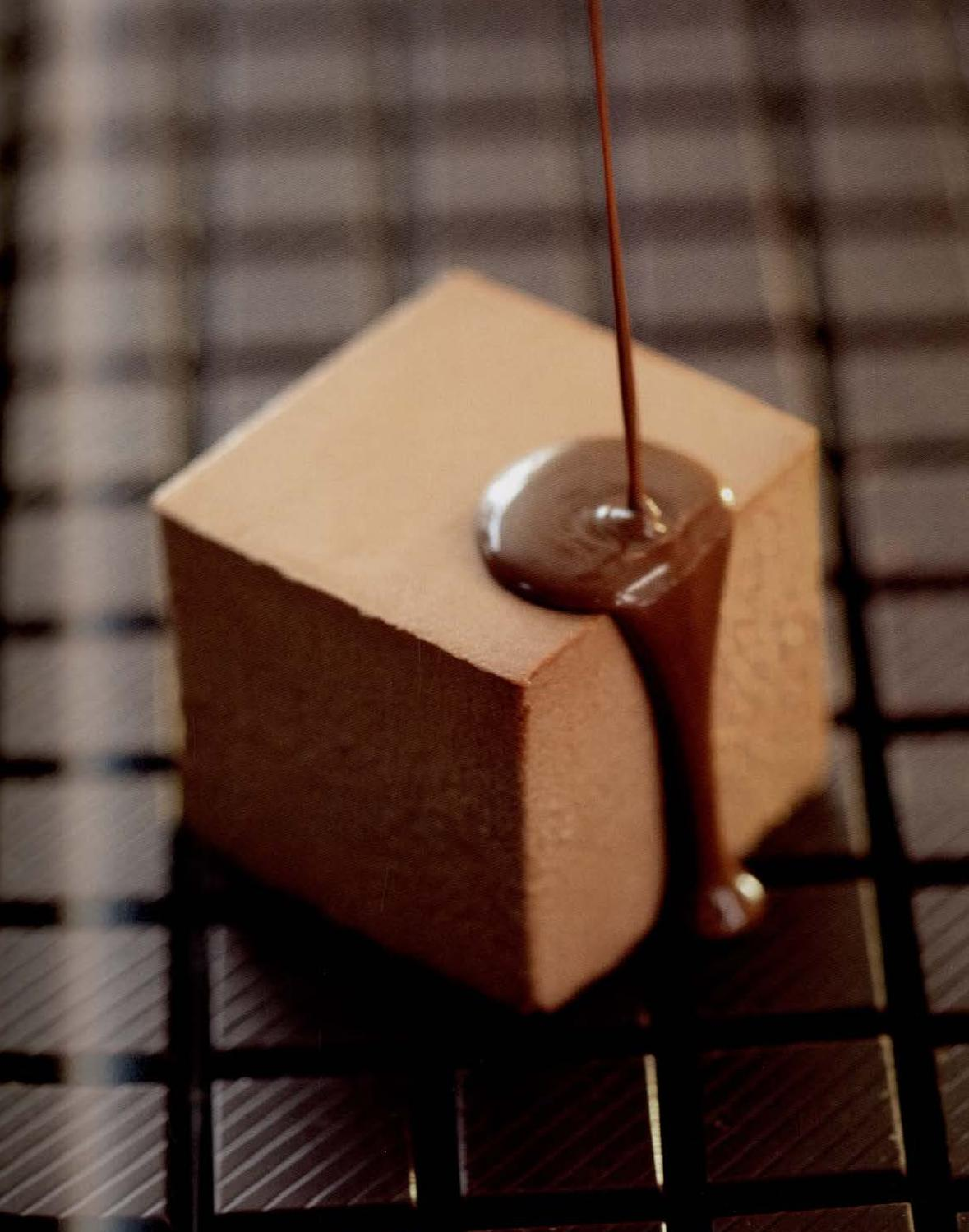
Le conseil du chef
Cette mousse ne se conserve pas au-delà de 24 *heures, en raison de la présence des jaunes crus.*

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Mousse au chocolat à base de blancs d'œufs » p. 110
Sauce chocolat » p. 127

Ingrédients
Mousse au chocolat noir
300 g de chocolat noir 70 %
150 g (15 cl) de crème liquide entière
3 jaunes d'œufs (60 g)
6 à 7 blancs d'œufs (200 g)
50 g de sucre semoule

Sauce chocolat
85 g de chocolat noir 70 %
100 g (10 cl) de lait entier

Ustensile
1 thermomètre de cuisine










Éric Léautey

présente sa recette

J'aime le chocolat, tout d'abord pour ses différentes vertus : il chasse nos déprimes passagères, nous redonne du tonus, dope notre moral, c'est la plus inoffensive des « addictions », qui nous fait naviguer entre vices et plaisirs suprêmes...
J'aime aussi le chocolat parce qu'il me rappelle le souvenir de ces fameux « quatre heures » où je mordais dans ma tranche de pain avec un carré de chocolat, ou encore cette bonne odeur de fumant nectar qui m'attendait après l'école.
Ces émotions demeurent dans ma mémoire olfactive et me poussent à l'intégrer dans certaines de mes recettes comme cette tarte au chocolat dégustée encore tiède.
J'aime aussi ce produit à multiples facettes qui vous propulse vers d'autres horizons par sa palette de saveurs et de couleurs : amère, épicée, fruitée, chocolat noir, blanc ou au lait...

Tarte chocolat moelleux au caramel



La pâte. Mélangez la farine, le sucre glace, les grains de vanille et le sel. Ajoutez le beurre bien froid coupé en dés. Sablez* le beurre avec les autres ingrédients. Il doit être complètement incorporé avant d'ajouter les 30 g d'œuf. Formez une boule sans trop la travailler.Aplatissez-la légèrement à l'aide d'un rouleau à patisserie. Filmez et laissez reposer au réfrigérateur 30 minutes.

Le moelleux au caramel. Dans une poêle à fond antiadhésif, faites chauffer le sucre glace à feu doux pour réaliser un caramel bien blond. Déglacez avec la crème fleurette, donnez une ébullition, puis éteignez le feu. Ajoutez alors le beurre coupé en dés et incorporez-le à l'aide d'un fouet, puis laissez tiédir. Dans un bol, mélangez le jaune avec 15 g de sucre et faites-le blanchir. Versez dessus le caramel tiédi. Dans un autre bol, montez le blanc en neige, puis ajoutez les 15 g de sucre restant. A l'aide d'une maryse*, ajoutez cet appareil au mélange précédent.

La ganache. Coupez le chocolat dans un bol en petits morceaux, faites chauffer la crème et versez-la sur le chocolat, mélangez à la maryse, ajoutez le lait froid pour faire descendre la température, puis ajoutez l'œuf battu.

Le montage. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un moule de 18 cm sans fond, foncez la pâte sablée sur un tapis en silicone ou sur du papier sulfurisé. Piquez la pâte avec une fourchette et faites-la cuire 15 minutes. Arasez les bords de la pâte avant de la garnir. Versez le moelleux au caramel sur le fond et faites cuire de nouveau 10 minutes. Au terme de la cuisson, versez par-dessus la ganache en la faisant couler sur le dos d'une cuillère pour éviter que les deux appareils ne se mélangent. Remettez la tarte dans le four éteint pendant 15 minutes. Sortez la tarte et laissez-la à température ambiante 30 minutes.

La décoration. Dans une poêle, réalisez un caramel avec le sucre glace, laissez-le reposer avant de tremper les amandes dedans, tout en les soulevant pour obtenir des filaments de caramel. Laissez refroidir sur une feuille de papier sulfurisé, décorez la tarte avec ces amandes.

Le conseil du chef

Pour *servir la tarte, coupez-la avec la lame d'un couteau chauffé.*

Pour 6 personnes

Ingrédients

Pâte sablée

125 g de farine
60 g de sucre glace
1 gousse de vanille de Tahiti
Fleur de sel
60 g de beurre
30 g d'œuf (bio de préférence)

Moelleux au caramel

75 g de sucre glace
4 cl de crème fleurette 40%
50 g de beurre demi-sel
lœuf
30 g (15 +15 g) de sucre semoule

Ganache au chocolat

50 g de chocolat noir 70 %
40 g de crème fleurette 40 %
6 cl de lait entier
15 g d'œuf (bio de préférence)

Décoration

50 g de sucre glace
10 amandes non mondées

Ustensiles

1 moule de 18 cm sans fond
Itapis en silicone

Règles d'or

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de réfrigération : 3 h 30
Temps de congélation : 1 heure

Ingrédients
Pâte sablée aux amandes
180 g de beurre + pour le moule
1 pincée de sel fin
140 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 œuf entier
360 g (90 + 270 g) de farine

Confiture d'orange ou de pamplemousse

Ganache au chocolat noir
150 g de chocolat noir 70 % ou 160 g à 60 %
150 g (15 cl) de crème liquide entière
50 g de beurre demi-sel

Décoration
Feuilles d'or

Ustensiles
2 règles d'écolier en Inox de 1 cm de haut
1 plaque à pâtisserie
1 poche à douille
Feuilles de plastique* ou papier sulfurisé

Confectionnez la pâte sablée aux amandes.
Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade*, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et 90 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajoutez le restant de farine (270 g) et mélangez de façon très brève. Étalez la pâte sur 3 mm entre deux feuilles de plastique. Placez au congélateur environ 1 heure.
Une fois la pâte complètement durcie, décollez les feuilles de plastique, détaillez un long rectangle de pâte et posez-le entre 2 règles en Inox beurrées placées sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé. Pressez sur les côtés de façon à former une gouttière.
Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur avant d'enfourner à 150/160 °C (th. 5), jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.
Lorsque la pâte est refroidie, déposez un trait de confiture d'orange ou de pamplemousse sur le fond.
Obturez les extrémités du rail à l'aide de film alimentaire ou de papier d'aluminium.

Confectionnez la ganache au chocolat noir.
Hachez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Dès que la ganache atteint 35/40 °C, ajoutez le beurre coupé en dés. Mixez au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion.
Pochez* la ganache dans la règle de pâte cuite, tapotez légèrement pour mettre la ganache à niveau et laissez prendre au réfrigérateur pendant 3 heures.
Lorsque la ganache est bien prise, retirez le papier d'aluminium et découpez les règles à la taille désirée. Décorez d'une feuille d'or.



Le conseil du chef

Vous *pouvez varier les confitures et la taille des moules. Utilisez le congélateur pour durcir un peu la pâte et faciliter la découpe. Dégustez à température ambiante.*

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Pâte sablée aux amandes » p 72
Ganache pour garnir les tartes et entremets » p. 96





Tarte aux noix, caramel et chocolat

Ingrédients

Pâte sablée aux amandes
180 g de beurre + pour le moule
1 pincée de sel fin
140 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 œuf entier
360 g (90 + 270 g) de farine

Noix au caramel
100 g (10 cl) de crème liquide entière
70 g de sucre semoule
30 g de beurre
60 g de chocolat au lait 40 %
50 g de cerneaux de noix

Ganache au café
80 g de chocolat noir 60 %
70 g (7 cl) de crème liquide entière
10 g de miel d'acacia
1 cuillerée à soupe de café soluble
15 g de beurre

Ustensiles

1 moule à tarte
1 thermomètre de cuisine
Feuilles de plastique* ou papier sulfurisé

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Pâte sablée aux amandes » p. 72
Ganache pour garnir les tartes ou entremets » p. 96

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de réfrigération : 2 h 30
Temps de congélation : 1 heure

Confectionnez la pâte sablée aux amandes.
Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade*, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et 90 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajoutez le restant de farine et mélangez de façon très brève. Étalez sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de plastique. Placez au congélateur environ 1 heure.
Lorsque la pâte est durcie, décollez les feuilles de plastique, découpez à la forme voulue et garnissez un moule à tarte préalablement beurré. Laissez-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.
Enfournez pendant 20 minutes environ, à 150/160 °C (th. 5/6) jusqu'à obtenir une coloration ambrée.

Préparez les noix au caramel.
Portez la crème à ébullition. Dans une casserole à fond épais, mettez un tiers du sucre. Faites cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel, ajoutez un deuxième tiers de sucre et remuez à nouveau, puis incorporez enfin le dernier tiers.
Lorsque le caramel est cuit, en prenant garde aux éclaboussures, ajoutez le beurre, la crème chaude et laissez bouillir quelques instants.
Incorporez le chocolat au lait haché, puis les cerneaux de noix grossièrement hachés. Coulez dans le fond de tarte cuit et réservez.

Réalisez la ganache au café.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, faites chauffer la crème, le miel et le café soluble, puis versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Contrôlez la température. Lorsque la ganache se situe entre 35 et 40 °C, incorporez le beurre et mélangez jusqu'à complète absorption.
Coulez directement sur le fond de tarte déjà garni de noix au caramel et laissez cristalliser* 2 heures environ au réfrigérateur.

Le conseil du chef

Il est préférable de faire chauffer la crème avant de l'incorporer au caramel, afin d'éviter que celui-ci ne durcisse.

Tarte soleil poires/chocolat

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Temps de réfrigération : 1 h 30

Ingrédients
Pâte sablée aux amandes
180 g de beurre + pour le moule
1 pincée de sel fin
140 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 œuf entier
360 g (90 + 270 g) de farine

Poires au miel
4 poires williams ou doyenne du comice
100 g de miel

Flan au chocolat
65 g (6,5 cl) de lait entier
125 g (12,5 cl) de crème liquide entière
1/2 gousse de vanille
1 œuf entier
25 g de sucre semoule
40 g de chocolat noir 70 %

Ustensiles
1 moule à tarte
Emporte-pièces ou verres

Confectionnez une pâte sablée aux amandes.
Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade*, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et 90 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajoutez le restant de farine (270 g) et mélangez de façon très brève.
Réservez au réfrigérateur environ 1 heure. Beurrez un moule à tarte.
Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur, puis foncez le moule. Étalez les chutes de pâte sur 2 mm d'épaisseur et, à l'aide d'emporte-pièces ou de verres de différentes tailles, détaillez de petits disques qui vous serviront pour le décor. Laissez reposer encore 30 minutes au réfrigérateur.
Faites cuire la tarte et les disques au four à 150/160 °C (th. 5/6), jusqu'à ce que la pâte prenne une belle coloration ambrée.

Préparez les poires au miel.
Épluchez les poires, coupez-les en deux, puis découpez 4 ou 5 quartiers suivant leur grosseur. À l'aide d'un couteau d'office, enlevez la partie centrale et les pépins sur chaque quartier afin d'obtenir des quartiers bien réguliers. Faites chauffer le miel dans une poêle et caramélisez-le légèrement. Ajoutez aussitôt quelques quartiers de poires et enrobez-les dans le miel. Laissez cuire 2 à 3 minutes puis réservez-les.

Réalisez le flan au chocolat.
Mettez le lait et la crème dans une casserole. Fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Incorporez-les à la crème et au lait, puis portez à ébullition. Laissez tiédir et ajoutez l'œuf, le sucre et le chocolat haché. Mixez et réservez.

Après avoir cuit le fond de tarte, disposez harmonieusement les quartiers de poires au miel. Coulez doucement par le centre le flan au chocolat et terminez la cuisson à 150 °C (th. 5) pendant 10 à 12 minutes.
Dès que le flan est pris, retirez la tarte du four et laissez-la refroidir à température ambiante, puis mettez-la au réfrigérateur au moins 1 heure.



Le conseil du chef

Chaque fois que vous travaillez la pâte, remettez-la un moment au réfrigérateur: le repos de la pâte est nécessaire pour éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson. Dégustez cette tarte à température ambiante.

Renvoi technique
Pâte sablée aux amandes » p. 72



Tartelettes autrement

Pour 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Temps de congélation : 30 minutes

La veille, réalisez le crémeux au chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez le lait et la crème, puis faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à ce que vous obteniez une cuisson à la nappe* qui doit épaissir légèrement (température de 82/84 °C). Retirez du feu et coulez la crème anglaise dans un bol profond. Passez-la quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse.
Versez lentement un tiers de la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Versez dans un récipient, filmez « au contact » et réservez 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, confectionnez la pâte sablée aux amandes.
Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade*, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et 90 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajoutez le restant de farine (270 g) et mélangez de façon très brève.
Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de plastique et découpez 16 disques de 5 à 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Placez au congélateur 30 minutes.
Une fois la pâte complètement durcie, décollez les feuilles de plastique, et posez les disques sur une plaque à pâtisserie.
Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur avant d'enfourner à 150/160 °C (th. 5/6), jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

Une fois les sablés refroidis, mettez le crémeux au chocolat dans une poche munie d'une grosse douille lisse, formez une belle boule de crémeux sur le sablé. Ajoutez un disque de sablé sur la boule de crémeux et pressez légèrement jusqu'à ce que le crémeux arrive à fleur du sablé. Répétez la même opération avec les autres sablés.

Le conseil du chef

Le crémeux doit être bien cristallisé pour former de jolies boules.

Ingrédients
Crémeux au chocolat noir
120 g de chocolat noir 70 %
3 jaunes d'œufs
25 g de sucre semoule
130 g (13 cl) de lait entier
130 g (13 cl) de crème liquide entière

Pâte sablée aux amandes
180 g de beurre
1 pincée de sel fin
140 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 œuf entier
360 g (90 + 270 g) de farine

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
Feuilles de plastique* ou papier sulfurisé
1 plaque à pâtisserie
1 emporte-pièce rond ou 1 verre
1 poche munie d'une grosse douille lisse (14 à 16)

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Pâte sablée aux amandes » p 72
Crémeux au chocolat » p. 100







Tartelettes chocolat/clémentine et fleur d'oranger

Ingrédients

pâte sablée aux amandes
120 g de beurre + pour le moule
2 g de sel fin
90 g de sucre glace
15 g de poudre d'amande
1 oeuf entier
240 g (60 + 180 g) de farine

Crémeux au chocolat au lait/clémentine
140 g de chocolat au lait 40 %
2 jaunes d'œufs
25 g de sucre semoule
125 g (12,5 cl) de lait
125 g (12,5 cl) de crème liquide entière
Le zeste de 1 clémentine non traitée

Chantilly à l'eau de fleur d'oranger
1/4 de gousse de vanille
250 g (25 cl) de crème liquide entière
25 g de sucre semoule
Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

Clémentines séchées
100 g (10 cl) d'eau
100 g de sucre semoule
2 clémentines non traitées

Ustensiles

Moules à tartelettes
1 poche à pâtisserie munie d'une douille lisse
1 thermomètre de cuisine
Feuilles de plastique* ou papier sulfurisé

Renvois techniques

Pâte sablée aux amandes » p. 72
Crémeux au chocolat » p. 100

Pour 6 à 8 personnes

Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 55 minutes
Temps de réfrigération : 3 h 40

Préparez les clémentines séchées.
Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre pendant 1 minute. Découpez de fines tranches de clémentines avec la peau, puis faites-les cuire une dizaine de minutes dans le sirop. Disposez-les dans un plat et faites-les sécher dans un four à 120 °C (th. 4) pendant 35 minutes environ.

Confectionnez la pâte sablée aux amandes (voir p. 72).
Étalez sur 3 mm d'épaisseur et garnissez un moule à tarte préalablement beurré. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur avant d'enfourner à 150/160 °C (th. 5) 15 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

Préparez le crémeux au chocolat au lait/clémentine.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W, en remuant de temps en temps). Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez le lait, la crème et le zeste de clémentine. Versez dans une casserole. Faites cuire à feu doux. Remuez jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe* qui doit épaissir légèrement (température 82/84 °C). Retirez du feu, filtrez et coulez la crème dans un saladier. Passez-la quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse. Versez lentement un tiers du mélange sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Versez dans un récipient, filmez « au contact » et réservez au réfrigérateur.

Une fois les fonds de tartelette cuits, coulez à l'intérieur le crémeux chocolat/clémentine, et laissez prendre au réfrigérateur au minimum 2 heures.

Réalisez la chantilly à l'eau de fleur d'oranger.
Fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Dans un saladier, versez la crème très froide, le sucre semoule, les grains de vanille et l'eau de fleur d'oranger. Fouettez jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly légère.

À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, formez sur les tartelettes une boule de chantilly à l'eau de fleur d'oranger et décorez d'une tranche de clémentine séchée.

Le conseil du chef

Pour ajouter du croquant, parsemez le crémeux au chocolat/clémentine de noisettes torréfiées grossièrement concassées.

Dans l'esprit d'une tropézienne au chocolat blanc

Ingrédients
400 g de pâte à brioche crue
(maison voir recette p. 78
ou achetée chez votre boulanger)
1 œuf pour la dorure
Sucre en grains et/ou grué* de cacao
Sucre glace

Ganache montée ivoire/fleur d'oranger
160 g de chocolat blanc 35 %
380 g (110 + 270 g) de crème liquide entière
Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

Sirop
30 g (3 cl) d'eau
30 g de sucre semoule
Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

Ustensiles
1 pinceau
1 poche à douille

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Temps de repos : 1 h 30
Temps de réfrigération : 3 heures au minimum

Trois heures auparavant ou idéalement la veille,
confectionnez la ganache ivoire/fleur d'oranger.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites chauffer 110 g de crème liquide entière. Versez lentement un tiers de la crème bouillante sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Ajoutez les 270 g de crème liquide froide à la ganache ainsi qu'un peu d'eau de fleur d'oranger. Filmez « au contact ». Réservez au minimum 3 heures au réfrigérateur.

Préparez la brioche.
Decoupez un disque de 22 cm de pâte briochée crue. Laissez-la gonfler 1 h 30, dorez à l'œuf, saupoudrez de grains de sucre et/ou de grué et faites cuire environ 25 minutes à 170 °C (th. 5/6). Laissez refroidir et coupez dans l'épaisseur en deux parties.

Préparez le sirop.
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre et ajoutez l'eau de fleur d'oranger. Arrêtez au premier bouillon.

Réalisez le montage.
À l'aide d'un pinceau, imbibez généreusement de sirop les disques de brioche. Fouettez la ganache jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. À l'aide d'une poche ou d'une spatule, garnissez le fond de brioche de ganache montée ivoire/fleur d'oranger. Couvrez avec le deuxième disque de pâte et saupoudrez de sucre glace. Dégustez.



Le conseil du chef

Le sucre casson ou sucre en grains se trouve dans les rayons sucre des supermarchés. Vous pouvez éventuellement le remplacer par du sucre cristallisé.

Renvois techniques
Pâte à brioche » p. 78
Ganache montée » p. 97





Ondulés noisette

Ingrédients

Ganache au chocolat au lait
225 g de chocolat au lait 40 %
150 g (15 cl) de crème liquide entière
25 g de miel

Pâte sablée aux amandes
180 g de beurre + pour le moule
1 pincée de sel fin
140 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 œuf entier
360 g (90 + 270 g) de farine

Crème pâtissière à la vanille
1/2 gousse de vanille
1 jaune d'œuf
30 g de sucre semoule
8 g de farine
5 g de fécule de maïs
125 g (12,5 cl) de lait entier

Crème de noisette
100 g de beurre
100 g de sucre glace
10 g de fécule de maïs
100 g de poudre de noisette
1 œuf entier

Ustensiles

1 plaque à pâtisserie
1 poche munie d'une douille coupée en biseau dite « à saint-honoré »

Renvois techniques

Ganache » p. 32
Pâte sablée aux amandes » p. 72
Crème pâtissière » p. 102

Pour 6 à 8 personnes

Temps de préparation : 1 h 30
Temps de cuisson : 40 minutes
Temps de cristallisation* : 3 heures
Temps de réfrigération : 4 heures

Préparez la ganache au chocolat au lait.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez à ébullition la crème et le miel et versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Laissez cristalliser* dans un endroit frais pendant 3 heures, sans placer au réfrigérateur.

Confectionnez la pâte sablée aux amandes (voir p. 72)
en utilisant les proportions ci-contre.
Étalez sur 3 mm d'épaisseur et faites cuire à 150/160 °C (th. 5/6) 20 minutes environ.

Préparez la crème pâtissière à la vanille (voir p. 102)
en utilisant les proportions ci-contre.
Filmez « au contact » et réservez au réfrigérateur environ 1 heure.

Préparez la crème de noisette.
Dans un récipient, mettez le beurre en pommade*. Tout en mélangeant, ajoutez le sucre glace et la fécule tamisés* ainsi que la poudre de noisette. Ajoutez l'œuf, puis incorporez la crème pâtissière froide.

Sur la pâte sablée déjà cuite et refroidie, étalez la crème de noisette sur toute la surface. Faites cuire à 190 °C (th. 6/7) pendant 20 minutes environ et laissez entièrement refroidir.

À l'aide d'une poche à douille coupée en biseau, décorez de ganache au chocolat au lait en créant un effet de vagues et d'ondulations. Laissez cristalliser le tout au réfrigérateur environ 3 heures.

Au sortir du réfrigérateur, découpez avec un couteau chaud des rectangles d'environ 3x8 cm.

Le conseil du chef

Dès *la sortie du four, vous pouvez placer une feuille de papier cuisson et une plaque par-dessus afin d'obtenir une surface parfaitement plane pendant le refroidissement. Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec une ganache au chocolat noir.*

Gourmandises de mandarine

Pour 20 à 30 mini-tartelettes
Temps de préparation : 2 heures
Temps de cuisson : 15 minutes
Temps de repos : 40 minutes
Temps de réfrigération : 2 heures

Ingrédients

Pâte à spéculos
125 g de beurre
125 g de cassonade
40 g de sucre semoule
1/2 œuf entier
1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre
250 g de farine
10 g (2 cl) de lait entier

Ganache au chocolat noir
100 g de chocolat noir 60 %
150 g (15 cl) de crème liquide entière
25 g de miel

Décoration
10 mandarines sans pépins
1 tablette de chocolat noir 60 %

Ustensiles

Moules à mini-tartelettes

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Pâte à spéculos» p. 76
Ganache pour garnir les tartes ou entremets » p. 96

Confectionnez la pâte à spéculos.
Sortez le beurre du réfrigérateur quelques heures avant de l'utiliser et placez-le dans un saladier. À l'aide d'une maryse*, mélangez-le vigoureusement. Terminez de le « pommader » en utilisant la maryse ou le fouet. Ajoutez la cassonade et le sucre semoule.
Mélangez, puis incorporez l'œuf, la cannelle et la farine préalablement tamisée*. Terminez en ajoutant le lait et mélangez de manière à obtenir une pâte homogène.
Filmez, et réservez au réfrigérateur 1 heure environ. Étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur et détaillez-la selon la forme des moules. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant 15 minutes environ. Laissez refroidir.

Réalisez la ganache au chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites bouillir la crème et le miel. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu. À l'aide d'une maryse, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion. Versez la ganache dans les fonds de tartelettes cuits.

Préparez les suprêmes* de mandarines.
À l'aide d'un couteau d'office bien aiguisé, pelez à vif les mandarines, pour en extraire les « suprêmes » ou « segments ». Tenez la mandarine au creux de la main et glissez la lame du couteau le long d'une membrane et jusqu'au centre du fruit. Même chose de l'autre côté du quartier le long de l'autre membrane. Le quartier de mandarine se détache tout seul. Procédez de la même façon pour tous les quartiers. Réservez sur du papier absorbant.

Déposez environ 4 ou 5 suprêmes de mandarines sur chaque tartelette de manière à reconstituer une demi-mandarine. Décorez avec quelques copeaux de chocolat obtenus en râpant une tablette de chocolat avec la pointe d'un économe. Réservez au réfrigérateur avant de déguster.

Le conseil du chef

Ajoutez une pointe d'or pour l'élégance...





Tarte ananas et mangue à la coriandre fraîche

Ingrédients

pâte streuzel cacao
75 g de poudre d'amande
75 g de farine
10 g de poudre de cacao amer
75 g de cassonade
3 g de fleur de sel
75 g de beurre

Mousse légère ivoire/passion
3 g de gélatine en feuilles
150 g de chocolat blanc 35 %
90 g (9 cl) de lait entier
160 g (16 cl) de crème liquide entière
1/2 fruit de la Passion

Garniture
1/2 ananas
1 mangue
1/2 botte de coriandre fraîche

Ustensiles

Des emporte-pièces carrés ou de la forme désirée
1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine

Renvois techniques

Streuzel cacao » p. 88
Mousse au chocolat sans œufs » p. 111

Pour 6 à 8 personnes

Temps de préparation : 2 heures
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes
Temps de congélation : 30 minutes
Temps de réfrigération : 2 h 30

Réalisez le streuzel cacao.
Dans un saladier, tamisez* et mélangez les poudres (poudre d'amande, farine, cacao, cassonade) ensemble. Découpez le beurre froid en petits cubes, ajoutez-le à la préparation et mélangez à la main pour former un mélange sableux. Réservez au congélateur 30 minutes au minimum.
Déposez les emporte-pièces carrés sur une plaque de cuisson chemisée* de papier sulfurisé, puis garnissez-les de streuzel cacao. Faites cuire à 150/160 °C (th. 5/6) 10 à 15 minutes environ. Laissez refroidir à température ambiante.

Préparez la mousse légère ivoire/passion.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Faites bouillir le lait, ajoutez la gélatine égouttée, mélangez. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Dans un saladier, fouettez la crème liquide entière pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Une fois le mélange lait/gélatine/chocolat à 30 °C, ajoutez la crème montée mousseuse et mélangez délicatement tout en incorporant les graines de fruits de la Passion, puis coulez aussitôt le tout dans les emporte-pièces carrés par-dessus le streuzel cacao cuit. Conservez au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Pelez l'ananas et la mangue et détaillez-les en cubes de différentes tailles. Effeuillez et ciselez la coriandre fraîche. Dans un récipient, mélangez délicatement les cubes de fruits et parsemez de coriandre. Décerclez les carrés. Décorez de cubes de fruits à la coriandre. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.

Le conseil du chef

Vous *pouvez vaporiser d'eau le streuzel avant cuisson afin de le consolider.*

Tarte au chocolat servie chaude

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 25 minutes
Temps de réfrigération : 2 h 30

Ingrédients
Pâte sablée aux amandes
120 g de beurre
2 pincées de sel fin
90 g de sucre glace
15 g de poudre d'amande
1 œuf entier
240 g (60 + 180 g) de farine

Ganache à cuire au chocolat noir
120 g de chocolat noir 70 %
150 g (15 cl) de lait
150 g (15 cl) de crème liquide entière
40 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs

Un peu de poudre de cacao amer (pour la décoration)

Ustensiles
1 moule à tarte
1 poche à douille

Confectionnez la pâte sablée aux amandes.
Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et 60 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajoutez le restant de farine (180 g) et mélangez de façon très brève. Réservez au réfrigérateur environ 1 heure.
Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Foncez un moule à tarte. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur avant d'enfourner 20 minutes environ à 150/160 °C (th. 5/6), jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

Réalisez la ganache au chocolat noir à cuire.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, portez le lait, la crème liquide et le sucre à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez les jaunes d'œufs et réservez au réfrigérateur 1 heure environ.

À l'aide d'une poche à douille, garnissez le fond de tarte de ganache. Enfournez à 180/190 °C (th. 6/7) pendant 5 à 7 minutes. Saupoudrez légèrement de poudre de cacao. Servez aussitôt.

Le conseil du chef
Il est Important de laisser reposer la ganache au réfrigérateur au moins 1 heure.

Bon A savoir
N'hésitez pas à confectionner plus de pâte à tarte qu'il n'en faut pour la recette. Conservez-la étalée au congélateur, afin de vous faciliter le travail une prochaine fois !

Renvois techniques
Pâte sablée aux amandes » p. 72
Foncer une tarte » p. 133












Cyril Lignac

présente sa recette

Ma vraie rencontre avec le chocolat date de mon apprentissage en pâtisserie. C'est à cette époque que j'ai découvert les grands crus : l'Araguani, le Nyangbo, le Manjari, etc. J'ai compris qu'il était inexact de parler du chocolat, mais qu'il vaudrait mieux évoquer les chocolats. Chacun a son terroir, ses arômes, son histoire, un peu à la manière du vin. Pour le cuisinier/pâtissier que-je suis, cette diversité est matière à création. D'autre part, nous vivons dans une période où les consommateurs sont mieux informés et deviennent de plus en plus exigeants. C'est important de connaître la provenance d'un chocolat, comme de savoir qu'un agneau vient de l'Aveyron ou des cerises de Carpentras. Ma carte comporte toutes ces précisions auxquelles mes clients sont sensibles.



Ganache tordue au chocolat Nyangbo,

tuiles de sésame grillées et sorbet poire williams

Pour 10 personnes

Ingrédients

Ganache chocolat Nyangbo
130 g de chocolat Nyangbo Valrhona 68 %
30 g sorbitol (substitut du sucre en vente dans les magasins spécialisés)
1 g d'agar-agar
17 g d'eau
0,75 g de gélatine en feuilles
17 g de glucose
300 g (30 cl) de crème liquide entière

Sorbet à la poire
60 g (6 cl) d'eau
60 g de sucre semoule
630 g de pulpe de poire williams

Tuiles au sésame
100 g (10 cl) d'eau
100 g de sucre semoule
40 g de miel
120 g de grains de sésame

Coulis de poire
125 g de pulpe de poire
2,5 g de fécule de pomme de terre

Dés de poires pochées
30 g de sucre semoule
125 g (12,5 cl) d'eau
2 zestes d'oranges non traitées
1 poire conférence

Finition
1 bombe de spray velours noir

Ustensiles
1 cadre ou une plaque de 10 x 20 cm
1 bol sorbetière ou 1 turbine à glace
1 tapis en silicone

Ganache chocolat Nyangbo (la veille). Hachez le chocolat sur une planche. Dans une casserole, portez à ébullition le sorbitol, l'agar-agar et l'eau. Ajoutez la gélatine trempée et égouttée et le glucose. Redonnez une ébullition, puis ajoutez la crème liquide. Faites bouillir une nouvelle fois, puis versez le mélange sur le chocolat haché. Coulez dans un cadre ou une plaque. Filmez « au contact », puis réservez au frais. Laissez prendre en surface, puis laisser reposer 1 nuit au congélateur.

Sorbet à la poire. Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre, puis versez le liquide sur la pulpe de poire williams. Mixez puis verser dans un bol sorbetière en suivant les indications du fabricant. Conservez au congélateur. Faites attention, les glaces maison ne doivent pas attendre longtemps au congélateur, sinon elles durcissent vite.

Tuile au sésame. Dans une casserole,faites bouillir l'eau et le sucre, ajoutez le miel et redonnez une ébullition. Versez sur un tapis en silicone et étalez avec une spatule. Saupoudrez généreusement du sésame pardessus. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 14 minutes. Conservez le surplus de tuiles pour un autre dessert.

Coulis de poire. Dans une casserole,faites bouillir la pulpe de poire avec lafécule de pomme de terre. Réservez au frais.

Dés de poires pochées. Faites cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel. Déglacez avec l'eau, ajoutez les zestes d'oranges et pochez les poires préalablement épluchées dans le caramel. Laissez refroidir et taillez des cubes de 5 x 5 mm.

Montage et finition. Sortez la ganache du congélateur et laissez-la une demi-heure à température ambiante pour pouvoir la travailler. Taillez-la en 10 rectangles de même taille (se munir de gants pour éviter de laisser des traces de doigts sur les ganaches). Tordez les rectangles, déposez-les sur une plaque et passez-les un quart d'heure au réfrigérateur pour les refroidir. Diffusez le spray velours noir. Réservez. Disposez les ganaches tordues au centre des assiettes. Déposez trois dés de poires en haut à gauche de la ganache et trois autres en haut à droite. Disposez une tuile sésame après le premier dé et une après l'avant-dernier. Ajoutez trois points de coulis de poire de chaque côté de l'assiette et ornez avec une quenelle de sorbet poire.



Ingrédients

Sablé breton
2 jaunes d'œufs
80 g de sucre semoule
80 g de beurre
120 g de farine T55
4 g de levure chimique
1 pincée de sel

Crème anglaise de base
8 jaunes d'œufs
80 g de sucre semoule
380 g (38 cl) de lait entier
380 g (38 cl) de crème liquide entière

Crème au café
500 g de crème anglaise de base (ci-dessus)
10 g de café soluble

Crémeux au chocolat
500 g de crème anglaise de base (ci-dessus)
200 g de chocolat noir 60 %

Mousse de lait vanillée
6 g de gélatine en feuilles
1/4 de gousse de vanille
20 g de sucre glace
300 g (30 cl) de lait (bien froid)

Ustensiles

Feuilles de plastique* ou papier sulfurisé
8 verrines ou coupes
1 thermomètre de cuisine

Renvois techniques

Sablé breton >> p. 74
Crème anglaise de base >> p. 98
Crémeux au chocolat » p. 100

Transparence chocolat/café/crème

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de réfrigération : 3 h 30
Temps de cuisson : 15 minutes

Réalisez le sablé breton.
Dans un saladier, blanchissez* les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporez le beurre en pommade*, puis la farine, la levure chimique et le sel tamisés* ensemble. Étalez entre deux feuilles de plastique ou de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm. Réservez au réfrigérateur 30 minutes. Sortez la pâte et découpez des cubes de 1 x 1 cm que vous déposerez sur une plaque de cuisson. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant 15 minutes environ. Laissez refroidir et déposez quelques cubes dans le fond des verrines.

Préparez la crème anglaise qui servira de base à la crème café et au crémeux au chocolat (voir p. 98) en utilisant les proportions ci-contre.

Préparez la crème au café.
Pesez 500 g de crème anglaise chaude. Ajoutez le café soluble en mélangeant bien. Réservez au réfrigérateur.

Réalisez le crémeux au chocolat en utilisant 500 g de crème anglaise. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Réchauffez la crème anglaise. Versez-en lentement un tiers sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez. Versez dans les verrines sur les cubes de sablés et réservez au réfrigérateur 2 ou 3 heures. Une fois le crémeux au chocolat cristallisé, versez la crème café et placez à nouveau au réfrigérateur.

Juste avant de servir, préparez la mousse de lait vanillée.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide, essorez-la et faites-la fondre au four à micro-ondes. Fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Dans un saladier, mélangez le sucre, les grains de vanille et le lait très froid. Filtrez. Versez lentement le lait sucré vanillé sur la gélatine fondue en fouettant vivement jusqu'à l'obtention d'une mousse. Enfin, déposez délicatement un nuage de mousse de lait vanillée sur la crème café et dégustez aussitôt !

Le conseil du chef

Il est possible d'aromatiser la mousse de lait avec quelques graines de cardamo et des zestes d'orange que l'on aura pris soin de broyer.



Ingrédients

Churros
185 g (18,5 cl) de lait
3 g de sel
4 g de sucre semoule
75 g de beurre
150 g de farine
3 œufs entiers

Sauce caramel
chocolat au lait/gingembre
110 g de chocolat au lait 40 %
235 g (23,5 cl) de crème liquide entière
15 g de sirop de glucose
1 petit rhizome de gingembre
120 g de sucre semoule
40 g de beurre

Sucre aromatisé
1 citron vert non traité
200 g de sucre semoule

500 g (50 cl) d'huile de friture

Ustensiles

1 poche à douille cannelée
1 centrifugeuse ou une râpe
1 friteuse

Renvois techniques

Sauce chocolat/caramel » p. 129
Remplir une poche à douille >> p. 132

Churros du désert, chocolat au lait/gingembre

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de congélation : 3 heures

Préparez les churros.
Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajoutez la farine dans la casserole, puis mélangez une minute (desséchez*) sur feu vif. Hors du feu, incorporez les œufs petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone, dressez* à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée des mini-churros en forme de cactus. Réservez au congélateur environ 3 heures.

Réalisez la sauce caramel chocolat au lait/gingembre.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, faites chauffer la crème et le sirop de glucose. Épluchez le gingembre et extrayez-en le jus avec une centrifugeuse ou réduisez-le en pulpe à l'aide d'une râpe.
Dans une casserole, faites caraméliser le sucre sans ajouter d'eau. Incorporez le beurre, puis la crème et le sirop de glucose chauffés. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez pour lisser et parfaire cette texture et ajoutez le jus ou la pulpe de gingembre.

Hachez finement le zeste de citron vert et mélangez-le avec le sucre semoule.

Pour finir, dans une casserole ou une friteuse, faites chauffer l'huile à 180 °C, plongez-y 2 ou 3 pièces de churros congelés et faites-les cuire jusqu'à coloration. Réservez sur du papier absorbant et saupoudrez légèrement de sucre semoule aromatisé.
Servez les churros cactus avec la sauce caramel chocolat au lait/gingembre encore tiède.

Le conseil du chef

Pour plus de facilité, vous pouvez confectionner des churros de la forme de votre choix.!



Ingrédients
Mousse au chocolat noir
300 g de chocolat noir 70 %
150 g (15 cl) de crème liquide entière
3 jaunes d'œufs (60 g)
6 à 7 blancs d'œufs (200 g)
50 g de sucre semoule

Garniture
1 pomme reinette
1 poire pas trop mûre
50 g (5 cl) de crème liquide entière
80 g de sucre semoule
30 g (3 cl) d'eau
25 g de noix
25 g d'amandes entières non mondées
25 g de noisettes entières mondées
15 g de pignons de pin

Crème fouettée
200 g (20 cl) de crème liquide entière

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille

Renvois techniques
Mousse au chocolat à base de blancs d'œufs » p. 110
Remplir une poche à douille » p. 132

Couronne de chocolat aux fruits d'hiver

Pour 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de réfrigération : 12 heures

La veille, réalisez la mousse au chocolat noir.
Hachez et faites fondre doucement le chocolat au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez les jaunes d'œufs pour lisser l'ensemble. Parallèlement, montez les blancs d'œufs en neige en ajoutant une toute petite partie du sucre dès le départ et le reste sur la fin. Lorsque le mélange chocolat est à 45/50 °C, incorporez un quart des blancs montés, mélangez, puis incorporez délicatement le reste. Placez la mousse au réfrigérateur 12 heures.

Le lendemain, confectionnez la garniture.
Épluchez et coupez la pomme et la poire en petits morceaux. Dans une casserole, faites chauffer la crème. Dans une autre casserole à fond épais, mettez le sucre et l'eau. Faites cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel. Retirez la casserole du feu et, en prenant garde aux éclaboussures, ajoutez la crème chaude. Laissez bouillir quelques instants. Ajoutez alors les morceaux de pommes coupées, faites bouillir légèrement, puis ajoutez les morceaux de poire et ajoutez les fruits secs très grossièrement concassés.

Dans un saladier, fouettez la crème liquide entière froide pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ».

Procédez au montage.
À l'aide d'une poche à douille, pochez des couronnes de mousse au chocolat sur les assiettes, accompagnez de fruits au caramel et pourquoi pas d'une noix de crème fouettée.

Le conseil du chef
Laissez refroidir la garniture au réfrigérateur pour que les noix puissent se ramol
et s'imbiber des arômes de caramel.
Vous pouvez épicer le caramel avec un peu de cannelle–, de l'anis étoilé ou des mélanges à pains d'épices afin de lui donner un petit caractère de Noël...
A déguster avec un vin du Roussillon comme le Maury ou un café noir bien chaud

Bon à savoir
Choisissez de préférence des pignons de pin d'Espagne ou du Liban. Évitez ceux provenant de Chine, ils ont moins de goût.

Gaufres marbrées chocolat/vanille

Ingrédients
Appareil à gaufres vanille
110 g de farine
125 g (12,5 cl) de lait entier
20 g (2 cl) de vanille liquide
25 g de sucre semoule
125 g de beurre
2 g de sel
3 blancs d'œufs

Appareil à gaufres chocolat
110 g de farine
50 g de chocolat noir 70 %
125 g (12,5 cl) de lait entier
20 g (2 cl) de vanille liquide
50 g de sucre semoule
130 g de beurre
2 g de sel
3 blancs d'œufs

Sauce chocolat au lait/érable
300 g de sirop d'érable
150 g (15 cl) de crème liquide entière
100 g de chocolat au lait 40 %

Glace à la vanille

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 gaufrier

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Sauce chocolat/caramel » p.129

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 45 à 50 minutes
Temps de cuisson : 4 minutes par tournée de gaufres

Réalisez la sauce chocolat au lait/érable.
Dans une casserole, faites cuire le sirop d'érable à 120 °C. Ajoutez la crème préalablement tiédie. Hachez le chocolat au lait et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.

Préparez l'appareil à gaufres vanille.
Tamisez la farine dans un saladier. Dans une casserole, faites chauffez le lait, puis ajoutez la vanille, le sucre, le beurre et le sel. Incorporez le mélange à la farine tamisée. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.

Préparez l'appareil à gaufres chocolat.
Tamisez la farine dans un saladier. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, faites chauffer le lait, puis ajoutez la vanille, le sucre, le beurre et le sel. Incorporez le chocolat fondu en trois fois sur la farine tamisée en remuant vivement. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.

Faites chauffer le gaufrier. Une fois que celui-ci est bien chaud, déposez irrégulièrement de l'appareil à gaufre vanille et de l'appareil à gaufre chocolat dans les alvéoles, afin d'obtenir un joli marbrage. Laissez cuire environ 4 minutes.

Disposez les gaufres sur une assiette, servez avec une boule de glace vanille et nappez de sauce chocolat/érable chaude.

Le conseil du chef

Les gaufres peuvent être réalisées à l'avance. Pour les réchauffer, servez-vous du gril du four et saupoudrez-les de sucre glace de manière à les rendre plus croustillantes.

Bon à savoir

On fait chauffer le sirop d'érable à 120 °C pour lui donner plus d'arômes et une consistance plus sirupeuse. La crème doit être tiédie à part.



Coulants de chocolat tiède, banane crousti-fondante

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 40
Temps de réfrigération : 1 nuit
Temps de cuisson : 15 minutes
Temps de congélation : 1 nuit

La veille, préparez les coulants au chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre, incorporez la farine. Mélangez les deux appareils et réservez 1 nuit au réfrigérateur.

Réalisez le granité au chocolat (voir p. 123)
Mixez pour parfaire la texture. Versez dans un plat sur 3 cm d'épaisseur et placez au congélateur 1 nuit, en remuant de temps en temps afin de former de beaux cristaux.

Le jour même.
Préparez la compotée de banane. Faites fondre le beurre au four à micro-ondes. Extrayez le jus des fruits de la Passion. Épluchez et émincez les bananes en rondelles pas trop fines. Mélangez le beurre fondu, la cassonade, les jus d'orange et de fruit de la Passion et ajoutez le poivre. Versez cette marinade sur les bananes et mélangez le tout délicatement. Garnissez-en un plat à gratin et faites cuire au four à 200 °C (th. 6/7) pendant environ 6 à 8 minutes. Réservez à température ambiante.

Réalisez le streuzel aux amandes (voir p. 88)
en utilisant les proportions ci-contre.
Sortez l'appareil à coulants à l'avance ou réchauffez-le un peu en le passant quelques minutes au four à micro-ondes.

Beurrez les cercles individuels avec du beurre en pommade*. À l'aide d'une poche, dressez l'appareil dans les cercles posés sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé. Faites cuire à 190 °C (th. 6/7) au four ventilé pendant 6 à 7 minutes. Pendant ce temps, dressez la compotée de banane dans des verrines et ajoutez le granité au chocolat par-dessus. Décorez de quelques morceaux de streuzel. Réservez au congélateur, le temps de finir le dessert.

Sortez les coulants du four et après une trentaine de secondes, démoulez-les sur assiettes. Servez les desserts accompagnés des verrines glacées.

Bon à savoir
Le poivre de Sarawak; en provenance de Bornéo, possède une saveur qui s'harmonise très bien avec les desserts. Ses notes fraîches et boisées offrent un bel accord avec la banane et le chocolat.

Ingrédients

Coulants au chocolat
160 g de chocolat noir 70 %
160 g de beurre + pour les moules
5 à 6 œufs entiers (280 g)
130 g de sucre semoule
80 g de farine

Granité au chocolat
170 g de chocolat noir 70 %
650 g (65 cl) d'eau
10 g de lait en poudre
125 g de sucre semoule
25 g de miel

Compotée de banane
15 g de beurre
2 fruits de la Passion
2 à 3 bananes (240 g)
20 g de cassonade
60 g (6 cl) de jus d'orange
2 tours de moulin de poivre de Sarawak

Streuzel aux amandes
80 g de farine
80 g de beurre
80 g de poudre d'amande
80 g de sucre semoule
3 g de fleur de sel

Ustensiles
1 poche à douille
Des cercles individuels
1 plaque à pâtisserie
Des verrines

Renvois techniques
Streuzel aux amandes >> p 88
Granité au chocolat » p. 123



Mousse amande, cœur lacté et poires fondantes au miel

Ingrédients

Mousse au chocolat au lait
170 g de chocolat au lait 40 %
1 g de gélatine en feuilles
100 g (10 cl) de lait entier
200 g (20 cl) de crème liquide entière

Mousse amande
4 g de gélatine en feuilles
170 g (17 cl) de lait
140 g de pâte d'amande maison (voir p. 41)
170 g (17 cl) de crème liquide entière

Poires fondantes au miel
2 poires pas trop mûres
75 g de miel de châtaignier

Ariettes
100 g de pâte feuilletée
50 g de sucre semoule

Ustensiles

Des moules à glaçons en silicone
Des moules individuels de la forme désirée
1 thermomètre de cuisine

Renvois techniques

Pâte d'amande » p. 41
Ariettes » p. 61
Mousse au chocolat sans œufs » p. 111

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 30
Temps de réfrigération : 3-4 heures
Temps de congélation : 1 nuit

La veille.
Confectionnez la mousse au chocolat au lait (voir p. 111) en utilisant les proportions ci-contre.
Versez dans les moules à glaçons en silicone. Laissez durcir au congélateur (environ 2-3 heures).

Quelques heures plus tard, réalisez la mousse amande.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, faites bouillir le lait et, hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Assouplissez la pâte d'amande en la mettant 40 secondes environ au four à micro-ondes. Mixez la pâte d'amande au mixeur plongeant en versant petit à petit le lait gélatiné. Une fois que le mélange est homogène, réservez. Pendant ce temps, montez la crème liquide entière au fouet pour lui donner une texture semi-montée. Une fois que le mélange lait/pâte d'amande a atteint les 40/45 °C, ajoutez la crème montée mousseuse et mélangez délicatement.

Remplissez aux trois quarts des moules individuels de mousse amande. Insérez au centre un glaçon de mousse au chocolat au lait. Laissez durcir au congélateur (minimum 4-5 heures).

Le lendemain.
Épluchez les poires, coupez-les en deux, puis découpez 4 ou 5 quartiers suivant leur épaisseur. À l'aide d'un couteau d'office, enlevez la partie centrale et les pépins afin d'obtenir des quartiers réguliers. Faites chauffer le miel dans une poêle, ajoutez les quartiers de poires et retournez-les délicatement jusqu'à légère caramélisation. Égouttez et réservez à température ambiante.

Confectionnez des ariettes de pâte feuilletée (voir p. 61) en utilisant les proportions ci-contre.

Une fois les mousses congelées, démoulez sur le plat de présentation et réservez au réfrigérateur environ 3 ou 4 heures.

Au moment de servir, accompagnez de quelques quartiers de poires fondantes, d'arlettes et de quelques éclats de chocolat.

Le conseil du chef
Vous pouvez utiliser le miel de *cuisson comme sauce.*





Ingrédients

Cake au chocolat
35 g de chocolat noir 60 %
60 g de beurre
3 œufs entiers
25 g de miel
110 g de sucre semoule
50 g de poudre d'amande
80 g de farine
5 g de levure chimique
16g de poudre de cacao amer
80 g (8 cl) de crème liquide entière

Crémeux au chocolat
130 g de chocolat noir 70 %
2 gros jaunes d'œufs (50 g)
25 g de sucre semoule
125 g (12,5 cl) de lait entier
125 g (12,5 cl) de crème liquide entière

Ganache montée chocolat blanc/café
80 g de chocolat blanc 35 %
50 g (5 cl) de café expresso
110 g (11 cl) de crème liquide entière

Granité au café
50 g de sucre semoule
300 g (30 cl) de café noir

Opalines au chocolat
225 g de fondant
150 g de sirop de glucose
20 g de chocolat noir 70 %

Sauce chocolat
200 g (20 cl) de lait entier
170 g de chocolat noir 70 %

Ustensiles

1 plaque à bûche
Plusieurs cercles de 0 50 mm
1 tapis en silicone

Renvois techniques

Opalines » p. 50
Pâte à cake au chocolat >> p. 85
Ganache montée » p. 97
Crémeux au chocolat » p. 100
Technique du granité » p. 123
Sauce chocolat» p. 127

Éphémère chocolat blanc/café

Pour 6 à 8 personnes

À commencer la veille
Temps de préparation : 2 h 30
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Temps de congélation : 1 nuit

La veille.
Préparez le cake au chocolat (voir p. 85) en utilisant les proportions ci-contre. Versez sur une plaque à bûche recouverte de papier sulfurisé et faites cuire 10 minutes à 180 °C (th. 6). Après refroidissement, détaillez des disques de cake, placez-les dans le fond des cercles posés sur un tapis en silicone.

Réalisez le crémeux au chocolat (voir p. 100) en utilisant les proportions ci-contre. Coulez-le sur les cakes et laissez cristalliser* 1 nuit au réfrigérateur.

Préparez la ganache montée chocolat blanc/café. Hachez et faites fondre doucement le chocolat au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Préparez l'expresso et versez lentement le café bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez pour parfaire l'émulsion. Ajoutez la crème froide et mixez de nouveau. Réservez au frais et laissez cristalliser de préférence 1 nuit.

Préparez le granité au café. Faites dissoudre le sucre semoule dans le café chaud, versez dans un plat large et congelez 1 nuit. Grattez à la fourchette avant de servir.

Le lendemain.
Réalisez les opalines au chocolat (voir p. 50) et conservez-les à l'abri de l'humidité. Préparez la sauce chocolat (voir p. 127). Sortez la ganache du réfrigérateur, fouettez-la pour la rendre onctueuse.

Au moment de servir, démoulez les cercles de crémeux. Disposez harmonieusement la sauce dans le fond des assiettes. Placez le crémeux au centre, déposez une noix de ganache montée café, décorez avec les opalines au chocolat. Servez avec un petit verre de granité au café.

Le conseil du chef

Il faut impérativement faire « la mise en place » de ce dessert la veille.

Petits pots de crème au chocolat, gelée de café

Ingrédients
Crème au chocolat
140 g de chocolat noir 60 %
ou 120 g de chocolat noir 70 %
100 g (10 cl) de lait
1 œuf + 1 jaune

Gelée de café
2 g de gélatine en feuilles
10 cl de café fort expresso

Ustensiles
8 petits pots en verre
1 panier chinois
ou à défaut un couscoussier

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Temps de réfrigération : 2 h 30

Préparez les petits pots de crème au chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, faites chauffer le lait et arrêtez juste avant l'ébullition. Versez lentement un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Lorsque le mélange est lisse et onctueux, ajoutez les deux jaunes et le blanc.

Versez la crème dans les petits pots, couvrez-les de film alimentaire. Déposez-les dans un panier chinois ou un couscoussier. Couvrez et faites cuire à petite vapeur environ 10 à 12 minutes.

Faites immédiatement refroidir les pots dans de l'eau glacée, et laissez prendre la crème au réfrigérateur.

Réalisez la gelée de café.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Préparez 10 cl de café fort type expresso. Essorez la gélatine et incorporez-la au café bien chaud pour la dissoudre. Versez dans un récipient sur une hauteur de 1 cm maximum. Laissez prendre 2 heures minimum au réfrigérateur. Coupez en petits dés.

Servez les pots de crème au chocolat bien frais, accompagnés de petits cubes de gelée de café.

Le conseil du chef

Le temps de cuisson varie en fonction de la taille du verre : comptez environ 10à 12 minutes pour un petit pot de 5 cm de diamètre et 3 cm de profondeur d'appareil.

Renvoi technique

Fonte du chocolat » p. 19





Méli-mélo de fruits exotiques, crémeux de chocolat blanc au citron vert

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 **h** 30
Temps de réfrigération : 1 nuit
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de repos : 15 minutes

Ingrédients

Crémeux de chocolat blanc au citron vert
Le zeste de 2 citrons verts non traités
3 g de gélatine en feuilles
5 jaunes d'oeufs
50 g de sucre semoule
250 g (25 cl) de lait entier
250 g (25 cl) de crème liquide entière
225 g de chocolat blanc 35 %

Sirop de fruits exotiques
Le zeste de 1 citron vert non traité
Le zeste de 1/2 orange non traitée
70 g (7 cl) d'eau
50 g de sucre semoule
1/2 fruit de la Passion

Croustillants de pâte filo
1 paquet de pâte filo
50 g de beurre
Sucre glace

Méli-mélo de fruits
1 banane
1/2 pamplemousse
1/2 ananas
1 orange
1 mangue

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 plaque à pâtisserie

Le conseil du chef
Déposez les croustillants de pâte filo au dernier moment, afin que ceux-ci ne se détrempent pas dans le sirop.

Bon à savoir
La pâte filo est une pâte extrêmement fine, beaucoup plus croustillante que la feuille de brick.

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p 19
Crémeux au chocolat » p. 100

La veille.
Préparez le crémeux de chocolat blanc au citron vert.
Zestez les citrons verts et hachez finement les zestes. Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et les zestes. Versez dans une casserole, ajoutez le lait et la crème, puis faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe* qui doit épaissir légèrement (température de 82/84 °C). Retirez du feu et coulez la crème anglaise dans un saladier. Passez-la quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse. Ajoutez la gélatine essorée à la crème anglaise. Passez au chinois. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Versez lentement un tiers de crème anglaise chaude sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez. Réservez 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain.
Préparez le sirop de fruits exotiques.
Zestez le citron et l'orange et hachez finement les zestes. Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre, ajoutez les zestes de citron vert et d'orange, puis laissez infuser 5 à 10 minutes hors du feu. Passez au chinois et ajoutez les graines extraites du fruit de la Passion. Réservez au réfrigérateur.

Préparez les croustillants de pâte filo.
Déroulez et séparez en deux les feuilles de pâte filo. Froissez-les en leur donnant du volume. Déposez-les sur une plaque et laissez sécher 15 minutes environ. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole, puis arrosez légèrement les feuilles de beurre fondu. Saupoudrez-les de sucre glace et faites-les cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles dorent et caramélisent.

Épluchez et coupez les fruits en petits dés. Disposez-les dans des assiettes creuses. Arrosez les fruits de sirop de fruits exotiques. Au moment de servir, déposez sur chaque assiette une quenelle de crémeux de chocolat blanc au citron vert et décorez d'un croustillant de pâte filo.

Panacotta ivoire à la fève de tonka, coulis de fraise

Ingrédients
Panacotta au chocolat blanc
4 g de gélatine en feuilles
175 g de chocolat blanc 35 %
200 g (20 cl) de lait
300 g (30 cl) de crème liquide entière
1/2 fève de tonka

Coulis de fraise
130 g de fraises
250 g (25 cl) d'eau
25 g de sucre semoule

Ustensiles
Des moules en silicone ou verrines

Pour 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 40 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit

La veille
Réalisez la panacotta au chocolat blanc.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites bouillir le lait et ajoutez la gélatine essorée. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez la crème liquide froide et râpez la fève de tonka. Mixez au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion. Versez dans des moules en silicone ou des verrines. Réservez au réfrigérateur 1 nuit.

Préparez le coulis de fraise.
Réservez quelques fraises entières et coupez les autres en petits morceaux dans un récipient. Dans une casserole, faites bouillir ensemble l'eau et le sucre, versez sur les fraises coupées et laissez reposer ainsi 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain.
Passez lentement et délicatement le mélange dans une passoire pour récupérer le jus translucide, sans écraser les fraises qui viendraient troubler le jus. Nappez la panacotta de ce jus et décorez de quelques fraises coupées en deux, éventuellement de quelques framboises…

Le conseil du chef

Attendez un peu que la panacotta épaississe avant de la verser dans les moules ou verrines, afin d'éviter à la fève de tonka râpée de remonter à la surface. Servie froide, accompagnée d'un thé vert léger; cette composition s'avère très rafraîchissante.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Panacotta au chocolat » p. 105





Panacotta chocolat noir à l'ananas, écume coco/citronnelle

Ingrédients

Panacotta au chocolat noir
4 g de gélatine en feuilles
130 g de chocolat noir 60 %
200 g (20 cl) de lait
300 g (30 cl) de crème liquide entière

Ananas en bâtonnets « sous vide »
150 g (15 cl) de jus d'ananas
400 g d'ananas frais
20 g de cassonade
15 g (1,5 cl) de rhum brun

Écume thaïe à la citronnelle
500 g (50 cl) de lait entier
50 g de sucre semoule
3 bâtons de citronnelle
1/2 gousse de vanille
4 g de gélatine en feuilles
120 g (12 cl) de lait de coco

Ustensiles

1 siphon
Des verrines
1 thermomètre de cuisine

Pour 6 à 8 personnes

À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 45
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit

La veille, réalisez la panacotta au chocolat noir.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites bouillir le lait et ajoutez la gélatine essorée. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez la crème liquide froide. Mixez au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion. Dressez dans des verrines carrées et réservez 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, préparez les ananas en bâtonnets.
Portez le jus d'ananas à ébullition et faites-le réduire de moitié. Épluchez l'ananas et détaillez-le en petits bâtonnets. Ajoutez la cassonade et le rhum aux bâtonnets d'ananas, puis le jus réduit. Placez le tout dans un sac plastique, expulsez l'air et fermez à l'aide d'un élastique. Faites cuire ce sac dans un bain-marie* à 75/80 °C pendant environ 25 à 30 minutes.

Réalisez l'écume thaïe à la citronnelle.
Dans une casserole, portez à ébullition le lait et le sucre et faites réduire ce mélange pour n'en conserver que 35 cl. Émincez les bâtons de citronnelle (réservez-en pour la décoration), fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains, puis incorporez le tout au lait réduit. Laissez infuser environ une demi-heure et passez le tout au chinois. Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide, essorez-la et faites-la fondre dans le lait chaud à la citronnelle. Ajoutez le lait de coco et réservez le tout dans un siphon au réfrigérateur 3 ou 4 heures.

Au moment de servir, placez les bâtonnets d'ananas dans les verrines sur la panacotta, puis formez l'écume thaïe à l'aide du siphon jusqu'à hauteur de la verrine. Décorez de fines tiges de citronnelle.

Le conseil du chef

Vous *pouvez remplacer les bâtonnets d'ananas par des cubes de mangue fraîche.*

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Panacotta au chocolat » p. 105

Transparence chocolat, crème brûlée, confit de fruits rouges

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de réfrigération : 35 minutes

Réalisez la crème « brûlée » vanille.
Dans une casserole, portez le lait et le sucre à ébullition. Grattez la gousse de vanille pour en extraire les grains et laissez infuser quelques minutes. Filtrez. Mélangez la crème froide avec les jaunes d'œufs. Versez dessus le lait sucré vanillé en mélangeant bien. Versez dans des verrines et enfournez à 90/100 °C (th. 3/4) pendant environ 17 à 20 minutes.

Préparez le confit framboise/myrtille.
Dans une casserole, faites bouillir le sucre et les framboises 1 à 2 minutes, puis ajoutez les myrtilles, laissez frémir pendant un court instant. Réservez au réfrigérateur.

Confectionnez une mousse chaude au chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Mélangez le sucre et l'agar-agar, puis ajoutez le lait et faites bouillir. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Versez cette préparation dans un siphon que vous maintiendrez à 45/50 °C dans un bain-marie*, afin de servir cette mousse au chocolat chaude à la minute.

Une fois la crème « brûlée » vanille cuite, laissez-la refroidir au réfrigérateur. Au bout de 30 minutes, déposez une cuillerée de confit framboise/myrtille sur la crème « brûlée », et réservez de nouveau au réfrigérateur. Ajoutez la mousse au chocolat chaude à l'aide du siphon au moment de la dégustation.

Le conseil du chef

Il est impératif de faire bouillir l'agar-agar afin de lui donner son pouvoir gélifiant. Vous pouvez râper quelques copeaux de chocolat sur la mousse pour créer un contraste mousseux/croquant.

Renvoi technique

Fonte du chocolat » p. 19

Ingrédients

Crème « brûlée » vanille
65 g (6,5 cl) de lait entier
50 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
190 g (19 cl) de crème liquide entière
4 jaunes d'œufs

Confit framboise/myrtille
65 g de sucre semoule
75 g de framboises
50 g de myrtilles

Mousse chaude au chocolat noir
80 g de chocolat noir 70 %
25 g de sucre semoule
1 g d'agar-agar
135 g (13,5 cl) de lait entier

Ustensiles

Des verrines ou des coupes
1 siphon
1 thermomètre de cuisine



Spoon chocolat/caramel

Ingrédients
Mousse au chocolat
180 g de chocolat noir 60 %
3 g de gélatine en feuilles
170 g (17 cl) de lait entier
350 g (35 cl) de crème liquide entière

Caramel à la crème
200 g (20 cl) de crème liquide entière
20 g de miel
90 g de sucre semoule

Fruits secs de votre choix

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 30
Temps de réfrigération : 1 nuit

La veille, confectionnez la mousse au chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
Dans une casserole, faites bouillir le lait et, hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Versez lentement un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Dans un saladier, fouettez la crème liquide entière pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Vérifiez que le mélange lait/chocolat a atteint la température de 35/45 °C et versez dans la crème mousseuse. Mélangez délicatement. Réservez 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, réalisez le caramel à la crème.
Dans une petite casserole, faites bouillir la crème. Dans une grande casserole, faites fondre le miel, puis ajoutez petit à petit le sucre sans cesser de remuer, jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Versez lentement la crème chaude en prenant garde aux projections de caramel et faites cuire le tout à 103 °C. Laissez refroidir à température ambiante.

Déposez de petites quantités de mousse sur des cuillères *(spoon)*, nappez de sauce au caramel et parsemez de fruits secs.

Renvoi technique
Mousse au chocolat sans œufs » p. 111










Christophe Felder

présente sa recette

Le dessert au chocolat possède plusieurs avantages : on est presque toujours sûr de faire plaisir et il donne matière à de nombreuses recettes faciles. Je le constate régulièrement dans mes cours de pâtisserie : la technique des ganaches est en général bien maîtrisée par le grand public. Seules la découpe et l'ornementation exigent des qualités de professionnel. Je suis pour la simplicité et la maîtrise du goût. En pâtisserie, il faut rester classique : une pâte et une crème constituent les bases des recettes les plus appréciées. Ensuite, la qualité des produits peut changer radicalement la perception.
Ici, j'ai choisi d'interpréter la recette du gâteau basque, j'avais déjà décliné ce grand classique régional en l'associant à la fraise, à l'amande, à la cerise... Le chocolat, mélangé avec un peu de pâte d'amande, de citron et d'orange lui donne un autre caractère, j'utilise impérativement du cacao en poudre Valrhona. Quant aux grands, crus, ma préférence va au Guanaja. Pour moi, c'est le Côte-Rôtie du chocolat !

Gâteau basque au chocolat



La pâte. Préchauffez votre four à 180°C(th.6). Placez le beurre en pommade*, le sucre semoule et la poudre d'amande dans un récipient. Mélangez-les avec une spatule, puis ajoutez le zeste du citron haché et continuez de mélanger. Incorporez ensuite l'œuf. Lorsque la masse est homogène, ajoutez la farine, la poudre de cacao et le sel, puis finissez le mélange. Enveloppez la pâte de film alimentaire et placez-la au réfrigérateur durant 1 heure.

La crème au chocolat. Versez le lait et la crème dans une casserole et portez-les à ébullition sur feu moyen. Dans un récipient, mélangez ensemble les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à flan. Réservez.
Lorsque le liquide arrive à ébullition, ajoutez le mélange jaune/sucre/poudre à flan/poudre de cacao tout en fouettant. Poursuivez la cuisson de cette crème sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle épaississe. Lorsque la crème est cuite, ajoutez le beurre, ainsi que le chocolat haché sans cesser de remuer.
Émulsionnez au mixeur. Laissez refroidir et ajoutez la pâte d'amande ramollie (au four à micro-ondes à faible puissance) avec le rhum. Puis, ajoutez la poudre d'amande, et les écorces d'orange. Gardez ensuite cette crème à température ambiante recouverte d'un film alimentaire. Lissez bien le tout.

Le montage. Étalez la pâte sur 10 mm d'épaisseur. Coupez un carré de 22 cm de côté et un autre de 24 cm de côté. Badigeonnez le moule avec du beurre. Posez le carré de 22 cm dans le moule et réservez le second carré pour le dessus.
Prélevez 80 g de pâte dans les chutes et réalisez un boudin régulier que vous placez sur le pourtour du moule. Piquez légèrement le fond de la pâte.À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, dressez la crème au chocolat sur le fond de tarte. Posez le carré de 24 cm en évitant d'inclure de l'air et collez-le bien. Laissez prendre 10 minutes au réfrigérateur.

La dorure rouge.Préparez la dorure rouge en battant les jaunes d'œufs et le colorant rouge dans un récipient. Badigeonnez la pâte de dorure. Réalisez un décor en incisant légèrement la pâte avec la pointe d'un couteau.

Enfournez pour une trentaine de minutes à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir quelques instants avant de démouler.

Pour 8 personnes

Ingrédients

Pâte

175 g de beurre en pommade
125 g de sucre semoule
85 g de poudre d'amande
Le zeste fin de 1/2 citron non traité
1 œuf
200 g de farine
20 g de poudre de cacao Valrhona
1 pincée de sel

Crème au chocolat

150 g de lait
80 g de crème liquide entière
2 jaunes d'œufs (40 g)
40 g de sucre semoule
20 g de poudre à flan
10 g de poudre de cacao Valrhona
20 g de beurre
50 g de chocolat Guanaja (noir 80 %)
80 g de pâte d'amande (70 % d'amandes)
5 g de rhum
50 g de poudre d'amande broyée très finement
10 g d'écorces d'orange

Dorure rouge

0,4 g de colorant rouge carmin
2 jaunes d'œufs (40 g)

Ustensiles

1 moule carré de 25 x 25 cm
1 poche munie d'une douille lisse

Fingers au chocolat et noix de pécan

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 35 à 40 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Temps de réfrigération : 4 heures

Trois ou 4 heures auparavant, réalisez la ganache au chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide entière, ajoutez le miel. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez le beurre. Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Réservez au frais 3-4 heures.

Préparez le biscuit.
Dans un grand saladier, mélangez les jaunes, le sucre muscovado, le miel et 45 g de sucre semoule. Réservez.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le beurre en pommade* au chocolat fondu.
Montez les blancs en neige tout en ajoutant progressivement 70 g de sucre semoule.
Incorporez le mélange chocolat/beurre à l'appareil jaunes/sucres. Ajoutez la farine, les noix de pécan et de cajou préalablement hachées, et terminez en incorporant les blancs montés.
Étalez sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé, sur environ 1,5 cm d'épaisseur et parsemez de sésame blond. Enfournez à 160 °C (th. 5/6) environ 25 minutes, jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche.
À la sortie du four, laissez reposer 5 minutes, et retournez sur une autre feuille de papier cuisson. Passez la pâte quelques minutes au congélateur. Taillez en « fingers » de 8 x 2 cm.

Réalisez les finitions.
Une fois les « fingers » refroidis, à l'aide d'une poche à douille, déposez un cordon de ganache sur chacun.

Le conseil du chef

Le fait de faire durcir un peu la pâte au congélateur facilite la découpe en fingers.

Bon a savoir

Le sucre muscovado est un sucre de canne roux complet en provenance de l'île Maurice. Sa forte teneur en mélasse lui donne un goût très prononcé. Si vous n'en trouvez pas, utilisez de la cassonade.

Ingrédients

Biscuit
3 jaunes d'œufs
45 g de sucre muscovado
30 g de miel de châtaignier ou de sapin
115 g (45 + 70 g) de sucre semoule
90 g de chocolat noir 70 %
150 g de beurre
3 blancs d'œufs
40 g de farine
70 g de noix de pécan
70 g de noix de cajou
Un peu de sésame blond

Ganache au chocolat noir
130 g de chocolat noir 70 %
90 g (9 cl) de crème liquide entière
30 g de miel de sapin
50 g de beurre

Ustensiles

1 plaque à pâtisserie
ou 1 tapis en silicone
1 poche à douille

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Ganache à cadrer » p. 33





Cake chocolat/pistache, streuzel amandes/anis

Ingrédients

Streuzel amandes/anis

10 g de cassonade
10 g de poudre d'amande
10 g de farine
1/2 pincée de sel
1 pincée d'anis vert en poudre
10 g de beurre

Cake pistache

15 g de beurre
75 g de sucre semoule
1 oeuf entier
1 pincée de sel fin
35 g (3,5 cl) de crème liquide entière
60 g de farine
1 g de levure chimique
30 g de pâte de pistache (voir p. 42)

Cake léger au chocolat

1 œuf entier
50 g de sucre semoule
20 g de poudre d'amande
30 g de farine
2 g de levure chimique
8 g de poudre de cacao amer
35 g de chocolat noir 60 ou 70 %
30 g (3 cl) de crème liquide entière
20 g de beurre
1 blanc d'œuf

Quelques griottes confites (type Amarena)

Ustensiles

1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone
1 moule à cake

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Pâte de pistache » p. 42
Streuzel aux amandes » p. 88

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 1 h 10

Réalisez le streuzel amandes/anis.
Dans un saladier, mélangez ensemble la cassonade, la poudre d'amande, la farine, le sel et l'anis vert en poudre. Découpez le beurre froid en petits cubes, ajoutez-le à la préparation et mélangez à la main pour former un mélange sableux. Disposez sur une plaque ou un tapis en silicone. Faites cuire à 150/160 °C (th. 5/6) 10 minutes environ jusqu'à obtenir une belle coloration ambrée.

Confectionnez le cake pistache.
Dans une casserole, faites fondre le beurre légèrement. Dans un saladier, mélangez le sucre avec l'œuf entier, le sel et la crème liquide. Tamisez* la farine avec la levure chimique et ajoutez-la au mélange jusqu'à obtenir une pâte. Faites ramollir légèrement la pâte de pistache et incorporez-y une petite partie du mélange précédent. Lorsque cette pâte est homogène, incorporez-la au reste de l'appareil avec le beurre fondu.

Confectionnez le cake léger au chocolat.
Dans un saladier, mélangez l'œuf et le sucre semoule. Ajoutez la poudre d'amande, la farine tamisée avec la levure chimique et la poudre de cacao jusqu'à obtenir une pâte. Réservez.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide. Mélangez-la avec le chocolat. Ajoutez ce mélange à la pâte, puis incorporez le beurre fondu ainsi que le blanc d'œuf monté en neige.

Pour terminer, chemisez* de papier sulfurisé un moule à cake. Versez la pâte à cake pistache au fond du moule. Ajoutez quelques griottes par-dessus en prenant soin qu'elles ne touchent pas les bords du moule. Versez la pâte à cake chocolat, puis déposez au-dessus le streuzel amande-anis cuit. Faites cuire à 150 °C (th. 5) pendant environ 1 heure et vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake. Si la lame ressort propre, il est cuit.

Le conseil du chef

Ce *cake sera bien meilleur après une nuit de repos. Afin de mieux conserver votre cake, vous pouvez l'envelopper dans du film alimentaire. Si vous l'aimez croustillant autour, enveloppez-le une fois refroidi. Si vous le préférez très moelleux, enveloppez-le encore chaud.*

Cake chocolat/banane, raisins au rhum blanc

Pour 6 personnes
À faire la veille
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit

Ingrédients
Raisins au rhum blanc
60 g de raisins blonds (mesurés à sec)
5 cl de rhum blanc
Eau

Appareil à cake
80 g de chocolat noir 60 %
100 g de beurre + pour le moule
40 g de sucre semoule
20 g de sucre muscovado ou cassonade
1 jaune d'œuf
3 œufs entiers
200 g de purée de bananes (2) très mûres, presque entièrement noires…
40 g de poudre de noisette
40 g de grué* de cacao
50 g de farine + pour le moule
4 g de levure chimique
150 g de chocolat au lait 40 %
Un peu de rhum brun
Un peu de noix de muscade râpée

Ustensiles
1 moule à cake

Renvoi technique
Fonte du chocolat » p. 19

Lavez les raisins blonds à l'eau bouillante et faites-les gonfler à feu très doux dans du rhum blanc allongé d'un peu d'eau (1/4 de l'ensemble) jusqu'à réduction complète du liquide.

Confectionnez l'appareil à cake.
Hachez et faites fondre doucement le chocolat noir au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Puis ajoutez le beurre juste fondu. Versez le mélange chocolat noir et beurre dans un bol mixeur. Ajoutez les deux sucres, semoule et muscovado.
Mixez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse, puis versez le jaune d'œuf et les œufs entiers petit à petit. Le mélange doit rester bien lisse tout au long de la préparation. Ajoutez la purée de banane. Toujours au mixeur, incorporez ensuite la poudre de noisette et le grué de cacao, la farine et la levure chimique. Laissez reposer le mélange 15 minutes au réfrigérateur afin de le durcir.

Pendant ce temps, hachez le chocolat au lait. Sortez la pâte à cake et incorporez les raisins secs au rhum égouttés et les éclats de chocolat au lait. Versez dans un moule à cake chemisé* de papier cuisson ou beurré et fariné. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 45 minutes environ.

À la sortie du four, imbibez le cake de rhum brun et râpez un peu de noix de muscade dessus. Enveloppez le cake encore chaud d'un film plastique très serré « à la japonaise ». Tous les parfums du rhum s'imprégneront dans la masse, sans que les arômes et l'alcool ne s'évaporent. Laissez refroidir 1 nuit au réfrigérateur.

Le conseil du chef

Il est important de placer la pâte à cake au réfrigérateur pour la durcir et empêcher que les raisins et les éclats de chocolat ne tombent au fond du moule.
Ce cake est assez long à cuire à cause des bananes écrasées. Son temps de cuisson varie en fonction de leur maturité.

Bon à savoir

En raison du peu d'extrait sec contenu dans ce gâteau, ce cake restera toujours très moelleuxquelles que soient les circonstances.



Biscuit choco/coco/passion

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de réfrigération : 2 heures
Temps de congélation : 1 nuit

La veille.
Préparez la nougatine aux amandes.
Dans une casserole, faites fondre le beurre avec le sirop de glucose. Mélangez le sucre semoule et la pectine et versez ce mélange dans la casserole. Ajoutez alors la poudre de cacao, et pour finir les amandes hachées. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et placez le tout au congélateur environ 30 minutes.

Réalisez la pâte de fruits de la Passion.
Faites chauffer ensemble dans une casserole la pulpe de fruits de la Passion, le sirop de glucose, la pectine, 20 g de sucre et le miel. Incorporez les 100 g de sucre restant, puis faites cuire l'ensemble à 105 °C. Ajoutez rapidement l'acide citrique. Coulez la pâte de fruits dans un cadre posé sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé sur une épaisseur d'environ 1 cm et congelez le tout 1 nuit.

La jour même.
Confectionnez le biscuit moelleux noix de coco/chocolat.
Dans un saladier, mélangez le sucre et le miel, le lait, l'œuf et la noix de coco avec la farine et la levure chimique préalablement tamisées*. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie*, ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le beurre fondu, et incorporez le premier mélange. Laissez reposer environ 2 heures au réfrigérateur.

Procédez à l'assemblage.
Découpez la nougatine aux amandes à la taille des moules. Posez-les au fond. Pochez* un peu de biscuit noix de coco/chocolat sur la nougatine. Coupez un lingot de pâte de fruit de la Passion et posez-le sur le biscuit. Terminez le montage en pochant du biscuit noix de coco/chocolat.

Enfournez à 170/180 °C (th. 5/6) pendant 10 minutes environ.

Le conseil du chef
L'utilisation de la pectine de pomme va donner de la tenue à la nougatine, il est impératif de l'intégrer dans cette recette.

Bon à savoir
La pectine de pomme, la pectine jaune et l'acide citrique se trouvent dans les magasins spécialisés et sur les sites Internet de pâtisserie.

Ingrédients
Nougatine aux amandes
60 g de beurre
25 g (2,5 cl) de sirop de glucose
75 g de sucre semoule
1 g de pectine de pomme
8 g de poudre de cacao amer
90 g d'amandes hachées

Pâte de fruits de la Passion
175 g de pulpe de fruits de la Passion
45 g (4,5 cl) de sirop de glucose
1 g de pectine jaune
120 g (20 + 100 g) de sucre semoule
20 g de miel
1 g d'acide citrique en solution

Biscuit moelleux noix de ceco/chocolat
50 g de sucre semoule
45 g de miel
60 g (6 cl) de lait entier
1gros oeuf entier (60 g)
60 g de noix de coco en poudre
40 g de farine
2 g de levure chimique
50 g de chocolat noir 70 %
45 g de beurre

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
Des moules en silicone de forme rectangulaire
1 cadre à confiserie
1 plaque à pâtisserie
1 poche à douille

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Pâte de fruits » p. 45



Cookies

Pour une trentaine de cookies
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes par fournée

Ingrédients
180 g de beurre
120 g de cassonade
1 oeuf entier
180 g de farine
1/2 sachet (5 g) de levure chimique
150 g de chocolat haché
150 g de mélange de noix
(pécan, macadamia, cajou, Grenoble, etc.)
3 caramels longs coupés en morceaux

Ustensile
1 plaque à pâtisserie

Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade* avec la cassonade. Ajoutez l'œuf. Incorporez la farine et la levure chimique tamisées* ensemble. Versez le chocolat haché, les noix grossièrement hachées, et les morceaux de caramel. Mélangez bien.

Façonnez de petites boules de pâte que vous aplatirez légèrement.

Posez les cookies sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé et enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant 12 minutes environ.

Le conseil du chef

N'appuyez pas trop sur la pâte au moment de l'aplatir, afin que le cookie reste moelleux à l'intérieur et croustillant sur les bords.

Bon a savoir

Les éclats de chocolat peuvent être remplacés par des perles de chocolat Valrhona.



Petits moelleux choco/pomme

Ingrédients

Pain de Gênes au chocolat au lait
75 g de chocolat au lait 40 %
50 g de beurre
160 g de pâte d'amande (voir p. 41)
3 oeufs entiers
30 g de farine
2 g de levure chimique
1 cl d'alcool anisé

1 pomme granny-smith
70 g de sucre en grains

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
12 petits moules en silicone
1 mandoline



Pour 12 goûters
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 14 minutes

Confectionnez le pain de Gênes au chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le beurre fondu.
Faites légèrement ramollir la pâte d'amande au four à micro-ondes.
Fouettez les œufs dans un récipient placé au bain-marie*. Lorsque la température atteint 50 °C, versez-les petit à petit sur la pâte d'amande tout en mélangeant.
Dès que le mélange est homogène, incorporez délicatement la farine et la levure tamisées* ensemble, puis l'alcool et le mélange chocolat/beurre fondus. Garnissez les moules.

Préparez la julienne de pomme.
Lavez et épluchez la pomme. À l'aide d'une mandoline, réalisez une julienne, plongez-la dans une eau légèrement citronnée, égouttez et séchez sur du papier absorbant. Parsemez la julienne sur le pain de Gênes, saupoudrez de sucre en grains. Enfournez à 160/170 °C (th. 5/6) pendant 14 minutes environ.

Le conseil du chef

Il est possible d'ajouter quelques gouttes d'alcool anisé dans la pâte.
Une fois refroidis, les goûters pourront être congelés et consommés au fur et à mesure.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p 19
Pâte d'amande » p. 41
Pain de Gênes au chocolat » p. 89

Sablés croquants, fruits secs au chocolat

Pour 6 à 8 personnes
À faire la veille
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de congélation : 1 à 2 heures
Temps de cristallisation* : 12 heures

Ingrédients

Pâte sablée pochée
150 g de beurre
100 g sucre glace
1 œuf entier
15 g (1,5 cl) de crème liquide entière
200 g de farine
20 g de fécule de maïs
1 pincée de sel
1 pincée de poudre de vanille

Nougatine aux amandes
75 g de sucre semoule
1 g de pectine de pomme
60 g de beurre
25 g de sirop de glucose
8 g de poudre de cacao amer
90 g d'amandes hachées

Quelques pistaches vertes
300 g de chocolat noir 60 ou 70 %

Ustensiles

Des moules à tartelettes en silicone de O 7 cm
1 poche munie d'une douille cannelée (O 12 mm)
Emporte-pièce 0 3 cm

Réalisez la nougatine aux amandes.
Dans un récipient, mélangez le sucre avec la pectine. Dans une casserole, faites fondre le beurre et le sirop de glucose, puis ajoutez le mélange sucre/pectine. Ajoutez la poudre de cacao et terminez par les amandes hachées. Étalez la nougatine entre deux feuilles de papier sulfurisé avec un rouleau à pâtisserie. Mettez au congélateur 1 à 2 heures. Découpez de petits disques de 3 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Réalisez la pâte sablée pochée.
Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade* et le sucre glace tamisé*. Puis incorporez l'œuf et la crème. Terminez en ajoutant la farine, la fécule de maïs, le sel et la vanille, en veillant à ne pas trop mélanger.

Dans les moules en silicone, déposez un cordon de pâte sablée à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Puis posez un disque de nougatine aux amandes congelé. Parsemez de quelques pistaches entières. Enfournez à 150/160 °C (th. 5/6) pendant environ 15 à 20 minutes.

Préparez le chocolat tempéré selon la méthode
de votre choix (voir p. 20).
Une fois les sablés refroidis et démoulés, trempez la face lisse dans le chocolat tempéré. Laissez cristalliser pendant 12 heures.

Le conseil du chef

Pour réaliser des disques de chocolat plus épais, une fois les sablés démoulés, pochez le chocolat au fond du moule utilisé pour la cuisson, et apposez les sablés dessus. Laissez cristalliser et démoulez.

Bon à savoir

La pectine de pomme et le sirop de glucose se trouvent dans les magasins spécialisés et sur les sites Internet de pâtisserie.

Renvois techniques

Tempérage » p. 20
Nougatine au grué de cacao ou fruits secs » p. 59
Pâte sablée pochée » p. 73



Financiers au chocolat noir, streuzel agrumes et oranges confites

Ingrédients

Financiers au chocolat **noir**
190 g de poudre d'amande
150 g de sucre glace
10 g de fécule de maïs
10 g de poudre de cacao amer
9 blancs d'œufs
75 g (7,5 cl) de crème liquide entière
50 g de chocolat noir 60 %

Streuzel amandes aux parfums d'agrumes
50 g de cassonade
50 g de poudre d'amande
50 g de farine
Le zeste de 1/2 orange non traitée
Le zeste de 1/2 citron non traité
50 g de beurre

240 g de cubes d'oranges confites

Ustensiles

1 poche à douille
1 plaque de moules individuels
1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Temps de réfrigération : 2-3 heures

Confectionnez les financiers au chocolat noir.
Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre glace, la fécule de maïs, la poudre de cacao. Ajoutez les blancs d'œufs et la crème liquide. Réservez cet appareil. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Versez un peu d'appareil sur le chocolat fondu tout en remuant vivement. Puis ajoutez ce mélange dans le reste de l'appareil et mélangez délicatement. Réservez au réfrigérateur 2 ou 3 heures.

Réalisez le streuzel amandes aux parfums d'agrumes.
Dans un saladier, mélangez ensemble la cassonade, la poudre d'amande, la farine, les zestes d'orange et de citron hachés finement. Découpez le beurre froid en petits cubes, ajoutez-le à la préparation et mélangez à la main pour former un mélange sableux. Disposez la pâte sur une plaque ou un tapis en silicone. Faites cuire à 150/160 °C (th. 5/6) 10 minutes environ jusqu'à obtenir une belle coloration ambrée.

Réalisez le montage.
Versez l'appareil à financier chocolat dans les moules et parsemez de cubes d'oranges confites et de streuzel déjà cuit. Enfournez à 175 °C (th. 6) 15 à 20 minutes. Laissez refroidir un peu avant de démouler.

Le conseil du chef

Afin que le streuzel et les oranges restent bien en surface, vous pouvez réaliser une cuisson en deux temps. Faites cuire l'appareil à financier 4 minutes, puis après l'avoir décoré, poursuivez la cuisson pendant une dizaine de minutes.

Bon a savoir

Les moules en silicone n'ont pas besoin d'être beurrés. Toutefois, si les biscuits ne se détachent pas correctement, laissez-les refroidir, ou placez-les au congélateur.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Pâte à financier au chocolat » p. 83
Streuzel aux amandes/chocolat » p. 88





Ingrédients

100 g d'écorces de citron confit
(ou à défaut d'orange confite)
150 g de sucre semoule
50 g de miel liquide
160 g (16 cl) de crème liquide entière
50 g de pignons de pin
100 g d'amandes effilées
400 g de chocolat noir 70 %

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
12 cercles à tarte en Inox (environ 0 10 cm)
ou des empreintes en silicone
1 tapis en silicone



Florentins

Pour 10 à 12 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
Coupez les écorces de citron en petits dés.

Dans une casserole à fond épais, mélangez le sucre, le miel et la crème. Portez à 118 °C, puis ajoutez les fruits secs et les écorces de citron confites.
Déposez ce mélange dans une douzaine de cercles à tartes sur un tapis en silicone. Enfournez et faites cuire les florentins 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une jolie couleur ambrée, puis sortez-les du four et ôtez les cercles. Laissez-les refroidir.

Tempérez le chocolat.
Sur une planche, hachez 300 g de chocolat à l'aide d'un couteau-scie, ou mieux, utilisez du chocolat conditionné en fèves, palets ou pastilles. Mettez les morceaux de chocolat haché dans un récipient. Remplissez une casserole d'eau chaude en vous arrêtant à mi-hauteur. Placez le récipient au-dessus en vérifiant que celui-ci ne touche pas le fond de la casserole. Faites chauffer à feu doux en prenant soin de ne pas faire bouillir l'eau.
L'utilisation du four à micro-ondes est possible, mais en position décongélation ou à 500 W maximum.
Mélangez régulièrement à l'aide d'une maryse* afin d'homogénéiser la fonte. Contrôlez la température avec le thermomètre. Lorsque la température a atteint 55/58 °C, retirez le chocolat du bain-marie*. Réservez un tiers du chocolat fondu dans un bol au chaud. Ajoutez 100 g de chocolat minutieusement haché (ou mixé au robot) dans les deux tiers de chocolat chaud. Remuez constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29 °C. Ajoutez progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température à 31/32 °C.

À l'aide d'une spatule, couvrez la surface plane de chaque florentin de chocolat fondu tempéré.

Le conseil du chef

Démoulez les florentins à la sortie du four lorsqu'ils sont encore malléables, à l'aide d'un couteau (si vous utilisez des cercles en Inox). N'hésitez pas à les remettre quelques secondes au four s'ils commencent à durcir.

Bon à savoir

Les florentins se conservent dans une boîte hermétique dans un endroit sec pendant deux ou trois jours.

Renvoi technique
Tempérage » p. 20

Cupcakes

Pour 18 cupcakes
Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Temps de réfrigération : 3 heures

Pour confectionner des cupcakes chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le beurre préalablement fondu. Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, le miel et le sucre semoule. Ajoutez la poudre d'amande, la farine, la poudre de cacao et la levure chimique tamisées* ensemble. Incorporez la crème liquide, puis le chocolat et le beurre fondus. Pochez* dans les caissettes aux deux tiers et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 minutes environ.

Pour confectionner des cupkakes nature à parfumer.
Mélangez le sucre, les œufs entiers, le sel et la crème. Tamisez la farine avec la levure chimique et ajoutez-les au mélange. Incorporez le beurre fondu et le parfum choisi (zestes, épices…). Pochez dans les caissettes aux deux tiers et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 minutes environ.

Pour réaliser une ganache montée à parfumer et/ou à colorer.
Hachez le chocolat blanc et faites-le fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez 110 g de crème liquide à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Ajoutez les 270 g de crème froide à la ganache. Colorez et parfumez selon votre goût. Laissez-la cristalliser* 3 heures au minimum au réfrigérateur avant de la fouetter afin d'obtenir une texture fondante.

Pour préparer la ganache montée au chocolat noir, procédez de même.

Procédez au montage.
Formez une rosace de ganache montée fouettée sur les cupcakes avec une poche munie d'une douille cannelée. Décorez à votre guise de fleurs cristallisées, de perles, de vermicelles de chocolat, de fruits…

Ingrédients
Pâte à cupcake chocolat
50 g de chocolat noir 70 %
80 g de beurre
5 œufs entiers
75 g de miel d'acacia
125 g de sucre semoule
75 g de poudre d'amande
120 g de farine
25 g de poudre de cacao amer
8 g de levure chimique
120 g (12 cl) de crème liquide entière

Ou pâte à cupcake nature, à parfumer
310 g de sucre semoule
5 œufs entiers
1 pincée de sel fin
135 g (13,5 cl) de crème liquide entière
240 g de farine
4 g de levure chimique
80 g de beurre
Parfums au choix (zestes d'agrumes, épices)

Ganache montée à parfumer et/ou à colorer
160 g de chocolat blanc 35 %
380 g (110 + 270 g) de crème liquide entière
Parfums au choix (zestes d'agrumes, épices, huiles essentielles…)

Ou ganache montée au chocolat noir
310 g (110 + 200 g) de crème liquide entière
90 g de chocolat noir 70 %

Décor
Fleurs cristallisées, perles, vermicelles de chocolat, fruits…

Ustensiles
1 poche munie d'une douille cannelée
Caissettes à muffins

Le conseil du chef
Vous *pouvez naturellement choisir d'associer pâte à cupcake et ganache de votre choix. La ganache montée se consomme dans les deux jours.*

Renvois techniques
Pâte à cake à parfumer » p. 84
Pâte à cake au chocolat » p. 85
Ganache montée » p. 97



Saint-génix aux amandes et noisettes enrobées de chocolat

Ingrédients

Levain
10 g de levure de boulanger fraîche
60 g (6 cl) de lait
50 g de farine

Pâte à saint-génix
2 œufs entiers
90 g de sucre semoule
1 cl d'eau de fleur d'oranger
3 cl de rhum
90 g de beurre
3 pincées de sel
250 g de farine T55

Amandes et noisettes enrobées
150 g d'amandes et de noisettes entières mondées
150 g de chocolat noir 60 %

1 œuf (pour la dorure)

Ustensiles
1 robot pétrin
1 thermomètre de cuisine
1 fourchette à tremper
1 pinceau

Pour 8 personnes
À commencer la veille
Temps de repos : environ 24 heures
Temps de préparation : 1 h 30
Temps de cuisson : 40 minutes

Préparez le levain.
Tôt le matin (vers 7 heures), mélangez ensemble la levure, le lait et 50 g de farine dans un saladier et laissez pousser* le levain à température ambiante environ 5-6 heures.

Confectionnez les amandes et noisettes enrobées.
Torréfiez les amandes et les noisettes (voir p. 135). Laissez-les refroidir. Tempérez du chocolat (voir p. 20) et versez-le dans un saladier. À l'aide d'une fourchette à tremper, déposez les amandes et les noisettes en petites quantités dans le chocolat, égouttez légèrement et déposez sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez cristalliser* et recommencez l'opération.

Réalisez la pâte à saint-génix.
Vers 14 heures, à l'aide d'un robot pétrin, pétrissez tous les ingrédients et le levain pendant 20 minutes à vitesse 1. Laissez reposer 20 minutes, puis pétrissez à nouveau 30 minutes à vitesse 2. Couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la boule double de volume. Comptez 3 à 5 heures en fonction de la température ambiante.
Au bout de ce laps de temps, « dégazez » la pâte en appuyant dessus jusqu'à ce qu'elle reprenne son volume initial. Incorporez les amandes et les noisettes enrobées de chocolat. Formez une boule. Posez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Couvrez et laissez gonfler toute la nuit (environ 12 heures).
Vers 6-7 heures le lendemain matin, à l'aide d'un pinceau, dorez la surface à l'œuf entier, puis entaillez le saint-génix avec une lame de rasoir ou un couteau. Saupoudrez de sucre en grains. Enfournez-le à 160/170 °C (th. 5/6) pendant environ 40 minutes.

Le conseil du chef

Attendez que le saint-génix soit tiède avant de le déguster, car les arômes ne se dévoilent qu'après refroidissement.

Renvois techniques

Tempérage » p. 20
Torréfier des fruits secs » p. 135



Chocolats chauds

Chocolat chaud traditionnel

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la poudre de cacao.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Versez un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu en fouettant de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis versez le reste du liquide en continuant à mélanger.
Mettez de nouveau à chauffer en fouettant vigoureusement de façon à obtenir une belle mousse légère et onctueuse.



Chocolat chaud à l'amande

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Assouplissez la pâte d'amande en la mettant 40 secondes environ au four à micro-ondes. Mixez-la avec le lait.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Versez un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu en fouettant de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis versez le reste du liquide en continuant à mélanger.
Mettez de nouveau à chauffer en fouettant vigoureusement, de façon à obtenir une belle mousse légère et onctueuse.

Chocolat chaud aux épices

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec les épices, retirez du feu et laissez infuser quelques minutes. Filtrez.
Hachez les chocolats et faites-les fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

Ingrédients

Chocolat chaud traditionnel
850 g (85 cl) de lait entier ou demi-écrémé
1 cuillerée à soupe de poudre de cacao amer
185 g de chocolat noir 70 %

Chocolat chaud à l'amande
840 g (84 cl) de lait entier ou demi-écrémé
50 g de pâte d'amande (voir p. 41)
160 g de chocolat noir 60 à 70 %

Chocolat chaud aux épices
1 litre de lait entier ou demi-écrémé
2 g de mélange d'épices à pain d'épices (dans le commerce ou de votre confection)
2 bâtons de cannelle
100 g de chocolat noir 60 %
100 g de chocolat au lait 40 %

Versez un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu en fouettant de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis versez le reste du liquide en continuant à mélanger.
Mettez de nouveau à chauffer en fouettant vigoureusement, de façon à obtenir une belle mousse légère et onctueuse.

Bon à savoir

Si vous voulez le confectionner vous-même, le mélange d'épices à pain d'épices comprend de la badiane ou anis étoilé, de la muscade (précisément le macis), de la cardamome, du clou de girofle, de la cannelle et du gingembre.

Ingrédients

Chocolat chaud au thé Earl Grey
800 g (80 cl) de lait entier ou demi-écrémé
200 g de crème liquide entière
10 g de feuilles de thé Earl Grey
180 g de chocolat noir 65 %

Chocolat chaud noisette
800 g (80 cl) de lait entier ou demi-écrémé
200 g (20 cl) de crème liquide entière
20 g de pâte de noisette maison
(voir recette p. 42)
250 g de chocolat au lait 40 %

Chocolat chaud au thé Earl Grey

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème, laissez infuser quelques minutes les feuilles de thé Earl Grey. Filtrez.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Versez un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu en fouettant de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis versez le reste du liquide en continuant à mélanger.
Mettez de nouveau à chauffer en fouettant vigoureusement, de façon à obtenir une belle mousse légère et onctueuse.

Chocolat chaud noisette

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème et la pâte de noisette. Mélangez.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Versez un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu en fouettant de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis versez le reste du liquide en continuant à mélanger.
Mettez de nouveau à chauffer en fouettant vigoureusement, de façon à obtenir une belle mousse légère et onctueuse.

Le conseil du chef

Afin d'obtenir une très belle mousse onctueuse, vous pouvez utiliser un blender.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Pâte d'amande » p. 41
Pâte de noisette » p. 42



Ingrédients

100 g de chocolat noir 70 %
40 g de chocolat au lait 40 %
500 g (50 cl) de lait entier
300 g (30 cl) de café expresso
Glaçons

Ustensiles

1 chinois
1 shaker



Cafe con choco

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de réfrigération : 1 à 2 heures

Hachez le chocolat noir et le chocolat au lait en morceaux et faites-les fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

Portez le lait à ébullition. Versez lentement un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Passez au chinois et réservez au réfrigérateur.

Préparez le café expresso, puis versez-le dans un shaker. Ajoutez des glaçons, et faites refroidir et mousser le café. Dans le shaker, ajoutez le chocolat froid, puis mélangez à nouveau. Au moment de servir, dressez la boisson avec les glaçons dans les verres.

Le conseil du chef
Se déguste très bien été comme hiver, au goûter comme au petit déjeuner. C'est une savoureuse alternative au café au lait glacé...

Renvoi technique
Fonte du chocolat » p. 19

Chocolat thé tarek

Ingrédients
140 g de chocolat noir 70 %
500 g (50 cl) d'eau
25 g de thé Pu-Ehr (ou thé noir)
60 g (6 cl) de lait concentré sucré

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

Faites chauffer l'eau. Versez l'eau frémissante sur le thé et laissez infuser pendant 5 minutes avant de filtrer.

Versez un tiers du thé bouillant sur le chocolat fondu en fouettant de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis versez le reste du liquide en continuant à mélanger.

Ajoutez enfin le lait concentré sucré froid et faites mousser au mixeur plongeant ou au blender. Dégustez aussitôt.

Le conseil du chef

Si vous voulez boire cette préparation froide, n'ajoutez pas le lait concentré sucré.

Bon à savoir

Le mot tarek exprime la façon de mélanger et de verser le thé en un mince filet:, de manière à le faire mousser.
Le thé Pu-Erh, qui doit son nom à la ville de Pu'er, dans la province chinoise du Yunnan, est très rare et recherché. À l'inverse des autres thés, il a la particularité de prendre de la valeur en vieillissant.
A froid, ce thé renforce l'amertume du chocolat.

Renvoi technique

Fonte du chocolat » p. 19





Confiture très choco-lactée

Ingrédients
800 g (80 cl) de lait entier
200 g (20 cl) de crème liquide entière
300 g de sucre semoule
150 g de sirop de glucose
1/2 gousse de vanille
50 g de miel
100 g de chocolat au lait 40 %

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
Petits pots à confiture

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 40 à 60 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème, le sucre, le sirop de glucose, la demi-gousse de vanille grattée et le miel pendant environ une demi-heure, jusqu'à ce que le mélange caramélise légèrement et nappe la spatule (soit à une température d'environ 102/103 °C). Retirez la vanille.

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps), puis ajoutez-le à la préparation.
Garnissez aussitôt les pots et réservez au réfrigérateur (maximum 8 jours).

Le conseil du chef
Pour stériliser vos petits pots à confiture avant de les utiliser, passez-les dans un four a 90/95 °C (th. 3) pendant 20 minutes.

Renvoi technique
Fonte du chocolat » p. 19

Palets chocolat au lait/caramel

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 9 minutes
Temps de repos : 4 h 30

Ingrédients

Biscuit
50 g de chocolat au lait 40 %
120 g de beurre
2 oeufs entiers
115 g de bonbons caramel (voir ci-dessous)
10 g (1 cl) de lait entier
60 g de farine T55

Bonbons caramel
50 g (5 cl) d'eau
320 g (240 + 80 g) de sucre semoule
180 g (18 cl) de crème liquide entière
75 g de sirop de glucose
2 pincées de sel fin
30 g de beurre
100 g de chocolat au lait 40 %

Ustensiles

1 pinceau
1 thermomètre de cuisine
Moules en silicone
1 cadre ou règles d'écolier en Inox pour cadrer le caramel
1 plaque à pâtisserie
1 poche à douille

Réalisez le bonbon caramel.
Dans une casserole, faites chauffez l'eau, puis incorporez 240 g de sucre semoule. Nettoyez les bords de la casserole avec un pinceau et de l'eau pour dissoudre tous les cristaux de sucre. Chauffez l'ensemble à 180 °C.
Parallèlement, dans une autre casserole, portez à ébullition la crème, le sirop de glucose, le sel et les 80 g de sucre.
Lorsque le premier mélange arrive à 180 °C, ajoutez avec précaution le beurre. Remuez quelques instants et ajoutez la crème chaude mélangée au sucre et au sel, ainsi que le chocolat haché. Continuez la cuisson jusqu'à 120 °C tout en remuant. Versez le caramel dans un cadre ou entre des règles à section carrée légèrement huilées posées sur un tapis en silicone ou une plaque chemisée* de papier sulfurisé.
Laissez refroidir à température ambiante pendant 4 heures environ. Retirez le caramel du cadre et découpez-le en carrés de 2 x 2 cm.

Confectionnez le biscuit.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans un saladier, mettez le beurre en pommade* (voir p. 134). Ajoutez le chocolat fondu et mélangez jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène. Incorporez les œufs petit à petit, tout en conservant une texture lisse. Prélevez 115 g de bonbons caramel déjà réalisés et faites-les fondre dans le lait légèrement chauffé, puis incorporez-les au premier mélange. Ajoutez la farine tamisée*. Réservez.

Réalisez le montage.
Mettez un bonbon caramel par moule, puis pochez* la pâte à biscuit sur le caramel. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 9 minutes environ. Après cuisson, laissez refroidir 30 minutes avant de démouler.

Le conseil du chef

Si vous ne possédez pas de cadre à confiserie, vous pouvez utiliser 4 règles en Inox que vous poserez sur la plaque chemisée.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Intérieur bonbon caramel à cadrer » p. 43







Ingrédients
3 œufs entiers
120 g de sucre semoule
120 g de cassonade
90 g de chocolat noir 60 %
170 g de beurre
40 g de farine
10 g de poudre de cacao amer
Noix de Grenoble et/ou de pécan, de macadamia, perles de chocolat…

Ustensiles
1 cadre et 1 plaque à pâtisserie
ou 1 moule à tarte de ⌀ 20 cm

Brownie

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre et la cassonade sans mousser.

Hachez le chocolat et le beurre et faites-les fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Incorporez au mélange œufs/sucre.

Ajoutez la farine et le cacao tamisés* ensemble. Mélangez brièvement.

Versez dans un cadre posé sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé ou dans un moule à tarte. Parsemez de noix, de perles de chocolat… et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant une vingtaine de minutes.

Servez froid.

Le conseil du chef
Afin de découper plus facilement votre brownie, n'hésitez pas à le passer au con lateur quelques minutes.
Une boule de glace à la vanille, une sauce caramel au beurre salé et un nuage de chantilly sont naturellement les bienvenus…

Renvoi technique
Fonte du chocolat » p. 19



Croissants cubes au chocolat

Ingrédients

Pâte à croissant
600 g de farine T55
10 g de sel
70 g de sucre semoule
12 g de levure de boulanger fraîche
200 g (20 cl) d'eau très froide
320 g de beurre froid

Crème pâtissière au chocolat
85 g de chocolat noir 70 %
ou 95 g de chocolat noir à 60 %
10 g de fécule de maïs
30 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
220 g (22 cl) de lait entier
50 g (5 cl) de crème liquide entière

1 jaune d'œuf (pour la dorure)

Ustentiles
1 robot pétrin
Des moules cubes de 5 x 5 cm

Pour 8 à 10 croissants cubes
Temps de préparation : 5 heures
Temps de repos : 3 h 30
Temps de réfrigération : 2 heures
Temps de congélation : 5 minutes
Temps de cuisson : 14 minutes

Réalisez la pâte à croissant (voir p. 79).
Une fois la pâte terminée, attendez encore 1 heure au réfrigérateur avant de l'étaler.

Pendant ce temps, réalisez la crème pâtissière au chocolat (voir p. 103). Étalez 3 bandes de crème pâtissière sur un film plastique (L : 280 mm x 1: 70 mm x H : 3 mm), puis réservez au réfrigérateur 1 heure.

Préparez les croissants cubes.
Étalez la pâte à croissant sur 3 mm et détaillez 4 bandes (L : 280 mm x 1: 70 mm x H : 3 mm).
Déposez sur une première bande de pâte à croissant une bande de crème pâtissière. Recouvrez d'une bande de pâte à croissant et alternez ainsi les bandes. Réservez 5 minutes au congélateur afin de les raffermir.
Découpez des tronçons de 4 cm, puis recoupez-les en deux. Mettez à pousser* dans les moules cubes pendant 2 h 30 dans une pièce chaude (à 25 °C).
Dorez au jaune d'œuf. Enfournez 14 minutes à 175 °C (th. 6).

Le conseil du chef

Il est important de découper les tronçons juste un peu en dessous de la taille du cube, afin d'éviter une déformation excessive à la cuisson.

Bon a savoir

Pour réaliser des pains au chocolat, il suffit d'étaler la pâte à croissant en une bande de 15 à 20 cm de large et de couper des rectangles de 8 à 10 cm. Déposez un bâton de chocolat et commencez à rouler la pâte sur elle-même, déposez ensuite un autre bâton de chocolat et roulez complètement la pâte. Laissez gonfler 2 heures, dorez et enfournez à 175 °C (th. 6) pendant 15 minutes environ.

Renvois techniques

Pâte à croissant » p. 79
Crème pâtissière au chocolat » p. 103





Assortiment de macarons

Pour 40 macarons
À faire la veille
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 12 minutes par plaque
Temps de réfrigération : 15 heures

Ingrédients

Coques à macarons nature
150 g de poudre d'amande
150 g de sucre glace
150 g de sucre semoule
50 g (5 cl) d'eau
100 g (50 + 50 g) de blanc d'œuf
Colorant en poudre selon votre goût

Coques à macarons au chocolat
125 g de poudre d'amande
25 g de poudre de cacao amer
150 g de sucre glace
100 g (50 + 50 g) de blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
50 g (5 cl) d'eau

Ganache montée ivoire à aromatiser
80 g de chocolat blanc 35 %
160 g (50 + 110 g) de crème liquide entière
Pour aromatiser :
1 cuillerée à soupe de pâte de pistache, pâte de noisette, pâte de sésame...
Ou 1 cuillerée à soupe de fleur d'oranger
Ou le zeste de 1 citron non traité
Ou le zeste de 1 orange non traitée
Ou 1 gousse de vanille
Ou de l'alcool de votre choix
Ou de l'huile essentielle
Etc.

Ganache au chocolat noir tonka
100 g de chocolat noir 70 %
120 g (12 cl) de crème liquide entière
1 fève de tonka

Ustensiles

1 poche à douille
1 thermomètre de cuisine
1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Pâte à macarons » p. 82
Pâte à macarons au cacao » p. 82
Ganache montée » p. 97

Vous pouvez naturellement choisir d'associer les coques à macarons et les ganaches de votre choix.

Réalisez la ganache au chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez la crème liquide et la fève de tonka râpée à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu en suivant la règle des trois tiers (voir p. 95). Laissez cristalliser* à température ambiante 45 minutes.

Réalisez la ganache montée ivoire (voir p. 97)
en faisant infuser les parfums choisis dans les 50 g de crème.
Filmez au contact et réservez au réfrigérateur au minimum 3 heures. Fouettez la ganache jusqu'à obtenir la consistance d'une crème onctueuse.

Réalisez les coques
Confectionnez les coques à macarons nature. Mixez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Dans une casserole, faites cuire le sucre semoule et l'eau à 110 °C. Montez la moitié des blancs (50 g) en neige. Versez le sirop sur les blancs montés tout en continuant à les battre, puis laissez tiédir. Lorsque vous avez atteint la température de 45 °C environ, arrêtez le batteur et ajoutez à la meringue les 50 g de blancs non montés, ainsi que le colorant, puis les poudres. Mélangez à l'aide d'une maryse* sans précaution de façon à obtenir une pâte liquide formant un ruban*. Pochez* la pâte à macarons sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone et enfournez à 140 °C (th. 4/5) pendant 12 minutes environ en fonction de la taille de vos macarons. Réservez à température ambiante pour les laisser refroidir.
Pour les coques au chocolat, mixez ensemble la poudre d'amande, la poudre de cacao et le sucre glace, puis procédez comme pour les coques nature.

Montage des macarons.
Retournez les coques de macarons. Pochez une noisette de ganache de votre choix sur la moitié des coques et couvrez-les d'une autre coque de macaron de la même taille. Pressez légèrement sans les écraser. Réservez au réfrigérateur 1 nuit et consommez le lendemain.

Le conseil du chef

Dans cette recette, il est impératif de peser les œufs. La réussite des macarons dépend du dosage précis de chaque ingrédient. Vous pouvez conserver les macarons au congélateur.

Madeleines fourrées au gianduja

Pour 20 madeleines environ
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de réfrigération : 4 heures

Ingrédients
5 œufs entiers
1/2 cuillerée à café de poudre de vanille
250 g de sucre semoule
15 g de miel
250 g de farine + pour le moule
8 g de levure chimique
250 g de beurre + pour le moule
200 g de gianduja (voir p. 40)

Ustensiles
1 moule à madeleines
1 poche munie d'une très petite douille

Dans un saladier, mélangez les œufs, la poudre de vanille, le sucre semoule et le miel.
Ajoutez la farine et la levure chimique tamisées* ensemble. Puis, incorporez le beurre préalablement fondu. Réservez la pâte au réfrigérateur 3 ou 4 heures.

Pochez* la pâte dans un moule à madeleines beurré et fariné et enfournez à 200 °C (th. 6/7) environ pendant 8 à 10 minutes.

Faites fondre le gianduja doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Attendez qu'il épaississe un peu avant de le verser dans une poche munie d'une très petite douille.

Sortez les madeleines du four et garnissez-les de gianduja. Il ne reste plus qu'à attendre que les madeleines soient refroidies pour les déguster F

Le conseil du chef
Il est préférable de faire reposer la pâte quelques heures au réfrigérateur afin d'optimiser le développement de la madeleine.

Renvoi technique
Gianduja» p.40







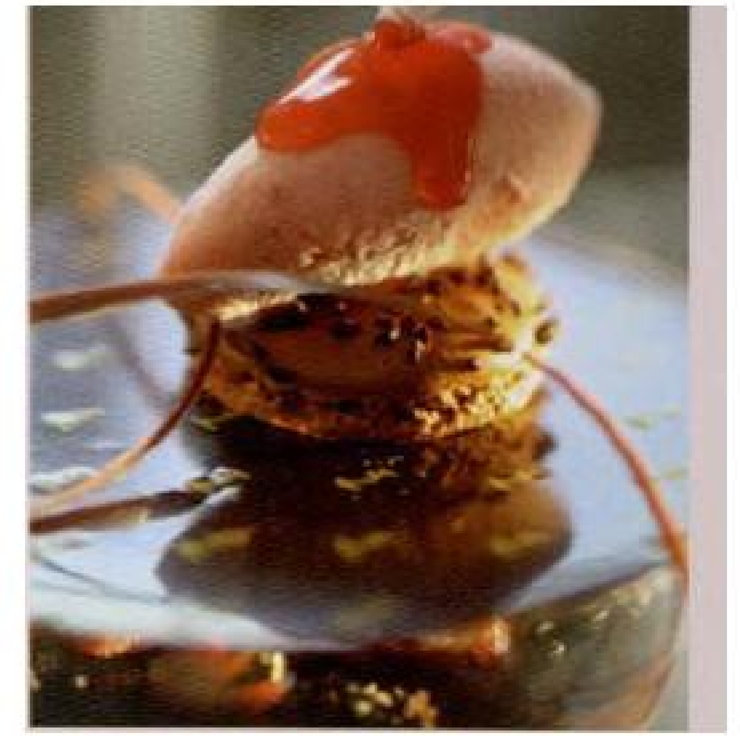





Gilles Marchai

présente sa recette

Je baigne dans l'univers de la cuisine depuis toujours. Mon oncle et mon parrain étaient cuisiniers, j'ai connu les grandes tablées familiales, le rituel du lait qu'on va chercher à la ferme... Ma mère et ma grand-mère étaient des mamans gâteau. Ce monde du bien-être et du bon goût est très marquant pour un chef, il nourrit son imaginaire et ses futures créations. Quant au chocolat, j'ai grandi avec, grâce à mon père qui était directeur de région à la chocolaterie Poulain. Aujourd'hui, je décline mes souvenirs d'enfance dans mes desserts, comme la mousse au chocolat de ma grand-mère, un miracle d'onctuosité et de saveur. Je la propose en mousse individuelle ou servie à la cuillère surmontée d'une fine feuille de chocolat, en souvenir des petits éclats de chocolat dont on la parsemait chez moi. Il y a une histoire gourmande derrière chacun de mes desserts. Pour la transparence glacée au chocolat noir et fruits rouges, j'ai cherché le meilleur équilibre possible entre le chocolat et les fruits rouges. C'est une association très subtile où l'on doit parfaitement doser le degré d'acidité. Le temps de préparation n'est rien en comparaison de celui que je passe à faire éclore une idée : un germe de pensée, je l'arrose; une création naît, ça s'arrose !



Transparence glacée au chocolat noir et fruits rouges

Pour 6 à 8 personnes

préparez la crème glacée au chocolat Caraïbes. Hachez finement le chocolat Dans une casserole, portez le lait et la crème liquide à ébullition. Retirez du feu.Ajoutez le thé aux 4 fruits rouges et laissez infuser 15 minutes. Filtrez.Ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée. Portez de nouveau à ébullition, incorporez le jaune d'œuf, le miel et le sucre roux et la poudre de cacao, poursuivez la cuisson jusqu'à 83 °C (à la nappe*). Versez le mélange bouillant sur le chocolat haché et la pâte de cacao, émulsionnez et mixez légèrement. Laissez reposer pendant 6 heures avant de turbiner.

Réalisez le sorbet de fraises et fruits rouges, poivre sansho. Mettez la pulpe de fraises dans une casserole. Ajoutez les groseilles, les framboises, le sucre semoule, le sirop de glucose et le poivre. Donnez un bouillon. Laissez refroidir et mixez le tout. Versez dans un bol sorbetière ou une turbine et suivez les indications du fabricant.

Préparez le biscuit amandes/chocolat. Mélangez la pâte d'amande et les jaunes d'œufs au batteur jusqu'à les faire mousser. Montez les blancs en neige. Ajoutez le sucre semoule. Dans une casserole au bain-marie*, faites fondre le chocolat haché finement et la poudre de cacao. A la maryse*, incorporez délicatement les blancs, puis le chocolat fondu au mélange pâte d'amande/jaunes d'œufs. Étalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur 1cm d'épaisseur. Enfournez à 200° C (th. 6/7) pendant 5 minutes environ.

Réalisez le parfait à la mirabelle de Lorraine. Blanchissez les jaunes d'œufs au fouet. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau. Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 125 °C. Versez le sirop obtenu sur les jaunes. Ajoutez la gélatine égouttée et essorée au mélange encore chaud. Laissez refroidir et ajoutez l'eau-de-vie. À part, fouettez la crème liquide jusqu'à obtenir une crème mousseuse.À l'aide d'une maryse*, incorporez la crème au mélange précédent. Coulez dans un cercle et placez au congélateur.

Procédez au montage. Dans des verrines, disposez les préparations précédentes en couches successives. Commencez par la crème glacée au chocolat pur Caraïbes, ajoutez une strate de biscuit amandes/chocolat, une autre de parfait à la mirabelle et terminez par une nouvelle couche de crème glacée au chocolat. Vous pouvez napper très légèrement d'un nappage au chocolat noir et parsemer de fruits rouges frais. Ajoutez, si vous le souhaitez, un disque de chocolat sur le bord du verre. Déposez dans l'assiette une quenelle de sorbet fraises et fruits rouges, poivre sansho.

Ingrédients

Crème glacée au chocolat Caraïbes
200 g de chocolat noir Caraïbes 66 %
50 cl de lait entier
25 cl de crème liquide entière
20 g de thé aux 4 fruits rouges
1/2 gousse de vanille Bourbon
120 g de jaune d'œuf
70 g de miel d'acacia
70 g de sucre roux
15 g de poudre de cacao
20 g de pâte de cacao 70 %

Sorbet de fraises et fruits rouges, poivre sansho
700 g de pulpe de fraises gariguettes fraîches
100 g de groseilles fraîches
200 g de framboises fraîches
150 g de sucre semoule
50 g de sirop de glucose (ou miel)
1 g de poivre sansho

Biscuit amandes/chocolat
140 g de pâte d'amande de Provence
125 g de jaunes d'œufs
200 g de blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
90 g de chocolat Guanaja 70 %
25 g de poudre de cacao

Parfait à la mirabelle de Lorraine
100 g de jaunes d'œufs
2g de gélatine en feuilles
120 g de sucre semoule
40 g d'eau
6 cl d'eau-de-vie de mirabelle de Lorraine
50 cl de crème liquide entière

Facultatif : nappage au chocolat noir, quelques fruits rouges frais au choix, disques de chocolat

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 sorbetière ou 1 turbine à glace
1 plaque à pâtisserie
1 cercle

Esquimaux au grué enrobés de chocolat aux éclats d'amandes et de cacahuètes grillées

Pour 10 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 40 minutes
Temps de congélation : de 2 h 30 à 5 heures selon le matériel
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit

Ingrédients

Crème glacée au grué
(ou glace de votre choix)
- 150 g de grué* de cacao
- 750 g (75 cl) de lait entier
- 225 g (22,5 cl) de crème liquide entière
- 55 g de lait en poudre
- 170 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 15 g de miel

Enrobage
- 150 g d'amandes et/ou de cacahuètes grillées en éclats
- 500 g de chocolat noir 60 ou 70 %
- 50 g (5 cl) d'huile de pépin de raisin

Ustensiles
- 1 thermomètre de cuisine
- 1 sorbetière ou 1 turbine à glace
- 1 poche à douille
- Moules en silicone, ou moules à esquimaux
- Bâtons à esquimaux (en pharmacie).

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Crème glacée au grué » p. 121
Torréfier des fruits secs » p. 134

Confectionnez la crème glacée au grué.
Réchauffez le grué de cacao en l'enfournant environ 5 minutes à 150 °C (th. 5).
Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le lait en poudre, le sucre semoule, les jaunes d'œufs et le miel. Faites chauffer puis ajoutez le grué. Remuez constamment jusqu'à atteindre une température de 85 °C.
Refroidissez rapidement le mélange en le versant dans un récipient plongé dans de la glace. Laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur, afin de favoriser le développement des arômes.

Le lendemain.
Filtrez et versez en sorbetière ou en turbine et suivez les indications du fabricant sur les temps de « prise ». Une fois la glace prête, à l'aide d'une poche à douille, remplissez les alvéoles d'un moule à esquimaux, puis insérez les bâtons. Congelez au moins 2 heures.

Préparez l'enrobage.
Torréfiez les fruits secs (voir p. 134).
Enfournez les amandes et/ou les cacahuètes grillées dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 10 minutes environ.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Ajoutez l'huile de pépin de raisin et mélangez avec les fruits secs torréfiés. Sortez les esquimaux un à un du moule et trempez-les immédiatement dans le chocolat d'enrobage. Disposez-les dans un plat et remettez-les au congélateur jusqu'au moment de les déguster.

Le conseil du chef

Faites une jolie présentation en disposant les esquimaux dans une coupe « glaçon ». La veille, remplissez un saladier d'eau froide et ajoutez à l'intérieur un deuxième saladier plus petit, de façon à créer une cavité. Mettez au congélateu et démoulez le tout le lendemain. Décorez à votre guise.

Bon à savoir

On utilise de l'huile de pépin de raisin dans l'enrobage chocolat pour le fluidifie et réaliser une fine coque de chocolat, qui craque et qui fond surtout très vite.





Parfait glacé au chocolat, sauce cappuccino

Ingrédients

Parfait glacé au chocolat
3 blancs d'œufs
160 g de sucre semoule
165 g de chocolat noir 70 %
310 g (31 cl) de crème liquide entière

Sauce cappuccino
85 g (8,5 cl) de café expresso
35 g de sucre semoule
10 g de sucre spécial confiture
20 g de sirop de glucose

Ustensile

1 thermomètre de cuisine

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de congélation : 6 heures
Temps de réfrigération : 2 heures

Confectionnez le parfait glacé au chocolat.
Réalisez une meringue suisse : dans un saladier, mélangez les blancs et le sucre, puis chauffez le mélange au bain-marie* à 55/60 °C. Hors du feu, montez en neige lentement jusqu'à refroidissement.
Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Fouettez la crème liquide entière pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Incorporez un quart de cette crème dans le chocolat et mélangez jusqu'à obtenir une texture élastique et brillante. Ajoutez la meringue suisse, mélangez délicatement et terminez le mélange en incorporant le restant de crème montée. Disposez dans des verres et placez au congélateur environ 6 heures.

Réalisez la sauce cappuccino.
Préparez un café expresso. Mesurez la dose nécessaire. Dans une casserole, versez le café, le sucre semoule, le sucre spécial confiture et le sirop de glucose. Portez à ébullition et réservez au réfrigérateur.

Une demi-heure avant la dégustation, sortez les parfaits du congélateur et nappez-les de sauce cappuccino froide.

Le conseil du chef

vous *pouvez agrémenter la sauce cappuccino avec un trait d'amaretto.*
À déguster avec un sablé breton ou une cigarette en chocolat (voir p. 60) pour créer un contraste de textures.

Renvoi technique

Parfait au chocolat » p. 122





Transparence glacée noisette/chocolat noir, crème légère aux deux citrons

Ingrédients

Mousse glacée noisette/chocolat noir
75 g de chocolat noir 60 %
3 jaunes d'œufs
65 g de sucre semoule
100 g (10 cl) de lait entier
85 g de sirop de glucose
75 g de pâte de noisette (voir p. 42)
170 g (17 cl) de crème liquide entière très froide

Crème légère citron vert et jaune
1 citron
1/2 gousse de vanille
50 g (5 cl) d'eau
130 g de sucre semoule
2 blancs d'œufs
125 g (12,5 cl) de crème liquide entière
50 g de pulpe de citron vert
25 g de sirop de glucose
25 g de dés de citron confit

Noisettes torréfiées

Glaçage Limoncello
1 citron
125 g de marmelade de citron
100 g de sucre semoule
10 g (1 cl) de Limoncello

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
Des verrines

Le conseil du chef

Avant de déguster vos verrines, pensez à les sortir du congélateur quelques minutes avant pour assouplir légèrement les textures...

Bon à savoir

La pulpe de citron vert s'achète dans les magasins professionnels, elle se présente congelée et contient 10 % de sucre. On peut la réaliser soi-même au blender, en prenant soin de retirer les pépins et d'ajouter un peu de sucre.

Renvois techniques

Pâte de pistache/noisette » p. 42
Mousse au chocolat à base de crème anglaise » p. 114

Pour 6 à 8 personnes

À faire la veille
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de congélation : 1 nuit

Préparez la mousse glacée noisette/chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Préparez une crème anglaise : dans un saladier, mélangez les jaunes et le sucre puis versez-les dans une casserole et ajoutez le lait et le sirop de glucose. Faites cuire l'ensemble à feu doux jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe* qui doit épaissir légèrement (température 82 à 84 °C).
Versez lentement un tiers de la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu et la pâte de noisette. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Fouettez la crème liquide pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Incorporez la crème anglaise chocolat à la crème montée mousseuse.

Confectionnez la crème légère citron vert et jaune.
Pressez le jus du citron (50 g), fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Dans une casserole, faites cuire le jus de citron, les grains de vanille, l'eau et le sucre jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop (à 121 °C). Pendant ce temps, montez* les blancs d'œufs au batteur. Incorporez le sirop cuit dans les blancs afin d'obtenir une meringue italienne. Continuez à fouetter jusqu'à refroidissement de la masse. Montez la crème liquide entière au fouet pour lui donner une texture « montée mousseuse ». Dans une casserole, faites tiédir la pulpe de citron vert, ajoutez le sirop de glucose pour le dissoudre, puis ajoutez les dés de citron confit. Incorporez délicatement cette pulpe à la meringue italienne, puis la crème montée mousseuse.

Coulez la mousse noisette/chocolat au fond des verrines. Laissez raffermir au congélateur. Déposez quelques noisettes torréfiées. Coulez ensuite la crème légère citron vert et jaune. Réservez au congélateur.

Réalisez le glaçage Limoncello.
Pressez le jus du citron (50 g). Dans un saladier, mélangez le jus de citron jaune, la marmelade, le sucre semoule et le Limoncello. Laissez refroidir quelques instants et coulez sur la mousse citron. Décorez de quelques noisettes concassées torréfiées. Réservez au congélateur au minimum 1 nuit.

Fraîcheur de framboises meringuées, sauce au chocolat chaud

Ingrédients

Sorbet à la framboise
300 g de sucre semoule
300 g (30 cl) d'eau
500 g de framboises fraîches
1/2 citron

Meringue
3 blancs d'oeufs
100 g de sucre semoule
100 g de sucre glace

Sauce chocolat
180 g de chocolat noir 60 %
200 g (20 cl) de lait entier

Décoration
250 g de framboises

Ustensiles

Des moules à glaçons
1 plaque à pâtisserie
1 poche à douille (facultatif)

Renvoi technique

Sauce chocolat » p. 127

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de congélation : 4 heures au minimum
Temps de cuisson : 2 heures

Réalisez le sorbet à la framboise.
Dans une casserole, faites bouillir le sucre et l'eau, et laissez refroidir. Mixez les framboises avec le sirop refroidi et le jus du demi-citron, filtrez pour enlever les pépins. Versez dans des moules à glaçons et congelez au minimum 4 heures.

Confectionnez la meringue.
Montez* les blancs en neige en incorporant petit à petit le sucre semoule. Une fois les blancs montés, et à l'aide d'une maryse*, incorporez délicatement le sucre glace tamisé.
À l'aide d'une poche ou d'une cuillère à soupe trempée dans de l'eau froide (afin que la meringue se détache facilement), déposez sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé des coques de meringue.
Enfournez à 110 °C (th. 3/4) environ 2 heures. La meringue est cuite lorsqu'elle est croustillante à l'extérieur, mais encore moelleuse à l'intérieur...

Préparez la sauce chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Portez le lait à ébullition. Versez lentement un tiers du lait bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.

Une fois le sorbet congelé, coupez-le en morceaux et mixez-le jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.
Dans une coupe, déposez des boules de sorbet, quelques coques de meringues, décorez de framboises et nappez de sauce chocolat au moment de servir.

Le conseil du chef

Ce *«faux sorbet » aux framboises a l'avantage de ne pas nécessiter de turbine ou de sorbetière. La texture est très onctueuse, mais il faut le manger tout de suite et ne pas le recongeler.*

Bon à savoir

Vous *pouvez tout aussi bien le transformer en granité en le grattant de temps en temps avec une fourchette lors de son séjour au congélateur.*





Croquant glacé au chocolat, caramel, passion

Ingrédients

Crème glacée chocolat noir 70 %
180 g de chocolat noir 70 %
660 g (66 cl) de lait entier
20 g (2 cl) de crème liquide entière
30 g de lait en poudre
70 g de sucre semoule
60 g de miel

Croquants amandes au chocolat
200 g d'amandes entières
200 g de sucre glace
15 g de poudre de cacao amer
2 blancs d'œufs

Sauce chocolat/caramel/passion
110 g de chocolat au lait 40 %
235 g (23,5 cl) de crème liquide entière
10 g de sirop de glucose
120 g de sucre semoule
40 g de beurre
50 g (5 cl) de jus de fruit
de la Passion

Ustensiles

1 turbine à glace ou 1 sorbetière
1 thermomètre de cuisine
1 plaque à pâtisserie

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 2 heures
Temps de cuisson : 1 heure
Temps de congélation : 30 minutes à 3 h 30 selon le matériel
Temps de réfrigération : 1 nuit

Réalisez la crème glacée au chocolat noir (voir p. 120).
Laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur, afin de favoriser le développement des arômes. Mettez en bol sorbetière ou en turbine et suivez les indications du fabricant sur les temps de « prise », conservez à -18 °C.

Confectionnez les croquants amandes au chocolat.
Concassez les amandes et torréfiez-les quelques minutes dans un four à 160 °C (th. 5/6). Mélangez dans un bol en Inox le sucre glace, la poudre de cacao et les blancs d'œufs. Ajoutez les amandes concassées et placez le bol sur un bain-marie*. Faites chauffer l'ensemble, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à atteindre 80 °C. À l'aide d'une cuillère, déposez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et étalez légèrement pour obtenir des palets d'environ 7 cm de diamètre. Enfournez à 140 °C (th. 4/5) pendant environ 1 heure.

Préparez la sauce chocolat/caramel/passion.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, faites chauffer la crème et le sirop de glucose. Pendant ce temps, dans une autre casserole, préparez un caramel à sec en portant le sucre à 180/185 °C. Avec précaution, ajoutez le beurre, puis progressivement le mélange chaud de crème et de sirop de glucose. Portez à ébullition. Versez lentement un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez le jus de fruit de la Passion.

Au moment de servir.
Placez un croquant dans le fond d'une assiette, déposez une boule de glace chocolat dessus. Chapeautez avec un deuxième croquant. Nappez les croquants de sauce chocolat/caramel/passion.

Le conseil du chef

Ne concassez pas les amandes trop grossièrement, ni trop finement, afin d'obtenir un joli palet bien croquant.

Renvois techniques

Glace au chocolat » p. 120
Sauce chocolat/caramel » p. 129








Christophe Michalak

présente sa recette

J'ai la passion des formes et des couleurs et je trouve un plaisir immense à façonner la matière. Enfant, je rêvais d'entrer aux beaux-arts...
Finalement, j'ai choisi le monde des desserts, par gourmandise, par passion, j'aime revisiter les grands classiques de la pâtisserie, surprendre en renouvelant les saveurs à l'intérieur du cadre : c'est ainsi que sont nés la religieuse au caramel beurre de sel, les macarons pêche Melba ou les bisounours en guimauve, en hommage aux confiseries de notre enfance.



Tarte croc choc

Pour 8 personnes

Ingrédients

Sablé Linzer

10 g de jaune cuit
250 g de farine
50 g de fécule de pomme de terre (ou de maïs)
275 g de beurre
90 g de sucre glace
6 g de sel fin
3 g de fleur de sel
2 zestes de citrons non traités

Biscuit chocolat

50 g de farine
50 g de fécule de pomme de terre (ou de maïs)
55 g de cacao en poudre
10 g de beurre
250 g de blancs d'œufs
240 g de sucre semoule
240 g de jaunes d'œufs
Colorant scintillant rubis

Crème cuite au chocolat

175 g (17,5 cl) de lait entier
85 g de sucre semoule
30 g de jaune d'œuf
60 g d'œufs
3/5 g de crème liquide entière
275 g de chocolat noir Guanaja (70 %)

Glaçage miroir gianduja

300 g de chocolat noir Araguani (72%)
750 g de gianduja (voir p. 40)
700 g (70 cl) de crème liquide entière
160 g de sirop à 30° B (degrés baumé)
120 g de sirop de glucose
100 g (10 cl) d'huile de pépin de raisin
5 g de colorant rouge

Crème chantilly Jivara au lait

500 g de chocolat au lait Jivara
1 kg (100 cl) de crème liquide

Truffes au chocolat noir

280 g de chocolat noir Caraïbes (66 %)
280 g de chocolat noir Manjari (64 %)
500 g (50 cl) de crème liquide entière
100 g de beurre
87 g de sucre inverti
Poudre de cacao amère

Sablé Linzer. Utilisez un jaune d'œuf préalablement cuit au four à micro-ondes. Écrasez le jaune, puis tamisez-le en le mélangeant avec la farine et la fécule de pomme de terre. Mettez le beurre en pommade* puis ajoutez le sucre glace, le sel fin, la fleur de sel, les zestes de citron hachés et le mélange jaune/farine/fécule. Étalez la pâte à 2 mm d'épaisseur et découpez une bande de 10 cm sur 40 cm. Enfournez à 150/160 °C (th. 5/6) jusqu'à coloration.

Biscuit chocolat. Tamisez ensemble la farine, la fécule de pomme de terre et la poudre de cacao. Faites fondre le beurre. Montez les blancs en neige légèrement tiédis au bain-marie*, puis ajoutez à la fin le sucre semoule. Mélangez les jaunes aux blancs montés, puis, délicatement, ajoutez les poudres tamisées et le beurre fondu. Versez sur une plaque à bûche préalablement chemisée* de papier sulfurisé et enfournez à 200°C(th. 6/7) quelques minutes.Après refroidissement, découpez une bande de 8 cm sur 37 cm. Puis, découpez le restant en petits cubes.

Crème cuite au chocolat. Mélangez ensemble le lait, le sucre, les jaunes et les œufs entiers. Faites bouillir la crème et versez-la sur le chocolat. Ajoutez le mélange et mixez le tout afin d'obtenir une texture homogène. Préchauffez le four à 120 °C (th. 4), enfournez et éteignez le four. Laissez cuire pendant 30 minutes. Placez au congélateur.

Glaçage gianduja. Hachez le chocolat Araguani et le gianduja et faites-les fondre dans une casserole au bain-marie* ou au four à micro-ondes. Portez la crème liquide, le sirop et le sirop de glucose a ébullition. Incorporez progressivement le mélange bouillant au chocolat fondu. Mixez le tout en ajoutant l'huile et le colorant.

Chantilly Jivara. Hachez le chocolat jivara et faites-le fondre. Portez la crème liquide à ébullition. Incorporez progressivement la crème bouillante au chocolat fondu. Réservez au réfrigérateur au minimum 4 heures.

Truffes au chocolat noir. Hachez les chocolats et faites-les fondre dans une casserole au bain-marie ou au micro-ondes. Portez la crème liquide à ébullition. Incorporez progressivement la crème bouillante au chocolat fondu. Ajoutez le beurre, le sucre inverti et laissez cristalliser* quelques heures. Réalisez des truffes et roulez-les dans la poudre de cacao amer.

Montage et finition. Posez une bande de biscuit chocolat sur la bande de Linzer. Déposez la crème cuite nappée de glaçage Gianduja encore congelée sur le biscuit. Autour, décorez de cubes de biscuits roulés dans le colorant scintillant rubis. Fouettez la chantilly Jivara. Formez 6 quenelles que vous déposerez sur la crème cuite nappée. Décorez de truffes et d'éclats de chocolat tempéré. Dégustez encore glacé.



line autre idée du mont-blanc

Ingrédients

Ganache montée ivoire à la vanille de Tahiti
1gousse de vanille de Tahiti
45 g de chocolat blanc 35 %
220 g (90 + 130 g) de crème liquide entière

Pâte sablée aux amandes
120 g de beurre
2 g de sel fin
90 g de sucre glace
15 g de poudre d'amande
1 œuf entier
240 g (60 + 180 g) de farine

Crème d'amande à la vanille
30 g de sucre glace
1/2 œuf entier (35 g)
45 g de poudre d'amande
1/2 gousse de vanille
35 g de beurre
3 g de fécule de maïs

Gelée de poire
200 g de poires fraîches
Un peu de jus de citron
80 g de pulpe de poire
30 g de sucre spécial confiture

Spaghettis de marron
75 g de pâte de marron
60 g de crème de marron
40 g de beurre
25 g (2,5 cl) de crème liquide entière

Décoration
1 marron glacé
1 poire

Ustensiles

1 cercle et 1 plaque à pâtisserie
Ou 1 moule à manqué en silicone
1 poche à douille lisse ou une presse à mont-blanc
1 thermomètre de cuisine

Renvois techniques

Pâte sablée aux amandes » p. *72*
Ganache montée » p. 97

Pour 6 à 8 personnes

À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 30
Temps de réfrigération : 3 heures au minimum
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de congélation : 1 nuit

Préparez la ganache montée ivoire à la vanille de Tahiti.
Fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Hachez le chocolat et faites-le fondre (voir p. 19). Dans une casserole, portez 90 g de crème liquide et les grains de vanille à ébullition. Incorporez lentement le mélange chaud sur le chocolat fondu selon la technique des trois tiers (voir p. 95). Ajoutez les 130 g de crème froide. Laissez cristalliser* 3 heures au minimum au réfrigérateur puis fouettez la crème afin d'obtenir une texture fondante.

Confectionnez la pâte sablée aux amandes (voir p. 72).
Étalez sur 4 mm d'épaisseur et détaillez un fond de 18 cm de diamètre. Enfournez sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé à 150 °C (th. 5) pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtenir une belle coloration ambrée.

Préparez la crème d'amande à la vanille.
Dans un saladier, mélangez le sucre glace et l'œuf. Ajoutez la poudre d'amande, les grains de vanille et le beurre en pommade*. Fouettez légèrement, puis ajoutez la fécule. Dressez sur le fond de pâte sablée, puis enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant 7/8 minutes environ.

Réalisez la gelée de poire.
Coupez les poires en petits cubes. Arrosez immédiatement de jus de citron. Dans une casserole, portez à ébullition la pulpe de poire et le sucre spécial confiture pendant 2 minutes. Versez dans un récipient. Attendez que la température parvienne à 50 °C et ajoutez les cubes de poires fraîches. Coulez sur le fond recouvert de crème d'amandes, et placez 1 heure au congélateur.

Au dernier moment, confectionnez les spaghettis de marron.
Dans le bol d'un robot mixeur, mélangez la pâte de marron, la crème de marron et le beurre, jusqu'à ce que la texture soit homogène, crémeuse et légèrement blanchie. Ajoutez la crème liquide. Garnissez une poche munie d'une douille lisse d'un petit diamètre ou d'une « presse à mont-blanc ».

Dans un cercle posé sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé, coulez la ganache vanille montée, puis placez l'insert* poires/amandes côté pâte sucrée au-dessus et congelez 1 nuit. Une fois l'entremets congelé, démoulez-le et retournez-le. Recouvrez la totalité de l'entremets de spaghettis de marron et décorez d'un marron glacé et d'une poire découpée.

Le conseil du chef

Dans ce dessert, la poire peut être remplacée par sa consœur la pomme, pour un plaisir différent, mais un équilibre identique.

Bûche praliné noisette

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 7 minutes
Temps de réfrigération : 3 heures

Ingrédients

Biscuit roulé
4 oeufs (2 entiers + 2 séparés)
110 g (80 + 30 g) de sucre semoule
50 g de farine

Ganache montée chocolat/praliné noisette
150 g de chocolat au lait 40 %
120 g de praliné noisette maison (voir p. 38) ou du commerce
560 g (160 + 400 g) de crème liquide entière

200 g de noisettes concassées
Sucre glace

Ustensile
1 plaque à bûche

Confectionnez le biscuit roulé.
Blanchissez* au fouet les 2 jaunes, les 2 œufs entiers et 80 g de sucre semoule. Montez* les 2 blancs en neige en versant immédiatement les 30 g de sucre restant. Incorporez délicatement les blancs montés au premier mélange et ajoutez en pluie la farine tamisée*.
Étalez sur une plaque à bûche et enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 5 à 7 minutes environ. Réservez à température ambiante.

Préparez la ganache montée chocolat/praliné noisette.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le praliné. Dans une casserole, portez 160 g de crème liquide à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez les 400 g de crème froide. Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Réservez au réfrigérateur au moins 3 heures, puis fouettez la ganache jusqu'à obtenir la consistance d'une crème onctueuse.

Procédez au montage.
Démoulez le biscuit. Étalez un tiers de la ganache montée chocolat/praliné noisette et saupoudrez de quelques noisettes grossièrement hachées. Roulez la bûche et masquez-la entièrement de ganache montée. Décorez-la avec des noisettes concassées torréfiées et saupoudrez de sucre glace.

Le conseil du chef

Prenez soin de fouetter la ganache montée à vitesse modérée·, sans quoi sa texture perd trop vite sa légèreté, son fondant et devient grasse.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Praliné maison » p. 38
Biscuit roulé nature » p. 90
Ganache montée » p. 97



Klemanga

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation: 1 h 20
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de congélation : 4 heures

Confectionnez le biscuit moelleux coco (voir p. 90).
Étalez sur une plaque à bûche chemisée* de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone. Enfournez à 180 °C (th. 6) environ 10 minutes. Découpez 2 disques de biscuit en utilisant le cercle à pâtisserie comme emporte-pièce.

Préparez le coulis mangue/passion.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Découpez la mangue fraîche en petits cubes. Faites chauffer la pulpe de mangue et de passion dans une casserole à 50 °C et ajoutez un peu de sucre si nécessaire. Incorporez la gélatine essorée. Mélangez avec les petits cubes de mangue fraîche et réservez au réfrigérateur.

Placez 1 disque de biscuit au fond du cercle à pâtisserie posé sur un tapis en silicone. Coulez le coulis mangue/passion en prenant soin d'en conserver un peu pour la finition et déposez par-dessus le deuxième biscuit. Écrasez légèrement de façon à aplatir un peu l'ensemble. Placez 1 heure au congélateur.

Réalisez la mousse chantilly au chocolat noir (voir p. 113)
en suivant les proportions ci-contre.

Sortez le biscuit du congélateur et dressez à la poche de grosses boules de mousse chantilly au chocolat sur le biscuit. Réservez 3 heures au congélateur.

Démoulez et placez l'entremets sur un plat de service. Saupoudrez de poudre de cacao amer. Faites fondre légèrement le coulis mangue/passion au four à micro-ondes sans le chauffer et décorez l'entremets.

Le conseil du chef

Préparez la mousse et pochez-la immédiatement afin de réaliser de belles boules.

Bon à savoir

Cet entremets se déguste non glacé, comptez 6 heures de décongélation au réfrigérateur.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Biscuit moelleux aux amandes ou coco » p. 90
Mousse chantilly au chocolat » p. 113

Ingrédients

Biscuit moelleux coco
55 g de poudre de noix de coco
25 g de farine
55 g de sucre glace
6 blancs d'œufs
15 g (1,5 cl) de crème liquide entière
70 g de sucre semoule

Coulis mangue/passion
1,5 g de gélatine en feuilles
165 g de mangue fraîche
85 g de pulpe de mangue
50 g de pulpe de fruit de la Passion
Un peu de sucre semoule (facultatif)

Mousse chantilly au chocolat noir
130 g de chocolat noir 70 %
220 g (140 + 80 g) de crème liquide entière

Un peu de poudre de cacao amer

Ustensiles

1 cercle à pâtisserie de 0 18 à 20 cm
1 tapis en silicone ou une plaque à pâtisserie
1 plaque à bûche
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille



Gâteau craquant aux trois chocolats

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 45
Temps de réfrigération : 1 nuit
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Ganache montée chocolat blanc/vanille
35 g de chocolat blanc 35 %
1 gousse de vanille
160 g (60 + 100 g) de crème liquide entière

Crème anglaise de base
3 jaunes d'oeufs
30 g de sucre semoule
150 g (15 cl) de lait
150 g (15 cl) de crème liquide entière

Crémeux au chocolat noir
225 g (22,5 cl) de crème anglaise (ci-dessus)
85 g de chocolat noir 70 %

Crémeux au chocolat au lait
100 g (10 cl) de crème anglaise (ci-dessus)
50 g de chocolat au lait 40 %

Biscuit façon brownie aux amandes croquantes
50 g de beurre
45 g d'amandes entières
60 g de cassonade
1 petit oeuf entier (45 g)
25 g de chocolat noir 70 %
25 g de farine

Décoration
2 plaques fines de chocolat tempéré (voir p. 20) de 16 x16 cm
Quelques éclats de chocolat tempéré

Ustensiles

1 cadre de 14 x 14 cm
1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine
2 poches à douille

La veille, réalisez la ganache montée chocolat blanc/vanille.
Hachez le chocolat blanc et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Dans une casserole, portez 60 g de crème liquide à ébullition avec la vanille. Passez au chinois. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez les 100 g de crème froide et mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Réservez au réfrigérateur et laissez cristalliser* de préférence 1 nuit.

Préparez la crème anglaise (voir p. 98)
en utilisant les proportions ci-contre.

Réalisez les crémeux au chocolat noir et au chocolat au lait (voir p. 100) en suivant les proportions ci-contre. Réservez au réfrigérateur.

Le jour même, confectionnez le biscuit façon brownie.
Concassez et torréfiez les amandes à 160 °C (th. 5/6). Dans un saladier, incorporez le sucre cassonade à l'œuf en mélangeant brièvement, simplement pour faire fondre les cristaux de sucre. Réservez. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Incorporez le beurre en pommade* au chocolat fondu et mélangez jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène. Incorporez petit à petit le mélange œuf/cassonade, tout en conservant une texture lisse. Ajoutez la farine tamisée* et les amandes concassées grillées. Versez la pâte dans le cadre non beurré placé sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone, et enfournez à 175 °C (th. 6) pendant 14 minutes environ. Recoupez le tour du biscuit pour obtenir des bords nets.

Procédez aux finitions.
Sortez la ganache montée du réfrigérateur. Fouettez-la jusqu'à obtenir la consistance d'une crème onctueuse. Déposez une fine feuille de chocolat tempéré sur le brownie froid. À l'aide d'une poche à douille, garnissez de crémeux au chocolat noir. Déposez une autre feuille de chocolat tempéré. Puis, à l'aide d'une autre poche à douille, garnissez de ganache montée chocolat blanc. Déposez çà et là du crémeux chocolat au lait et décorez de quelques éclats de chocolat. Réservez au réfrigérateur avant de servir.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p 19
Tempérage » p. 20
Ganache montée » p. 97
Crème anglaise de base » p. 98
Crémeux au chocolat » p. 100





Glasgow

Ingrédients

Raisins au whisky

10 cl de whisky

120 g raisins blonds de type Sultana

Dacquoise aux amandes

30 g de farine

85 g de poudre d'amande

100 g de sucre glace

3 blancs d'œufs

50 g de sucre semoule

Mousse au chocolat noir à base de crème anglaise

165 g de chocolat noir 70 %

75 g (7,5 cl) de lait entier

300 g (75 + 225 g) de crème liquide entière

1 jaune d'œuf

15 g de sucre semoule

Crème fouettée au whisky

200 g (20 cl) de crème liquide entière

20 g de sucre glace

25 g (2,5 cl) de whisky

Ustensiles

16 moules en silicone ovales

1 thermomètre de cuisine

1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone

Renvois techniques

Dacquoise aux amandes » p. 86

Mousse au chocolat à base de crème anglaise » p. 114

Pour 16 petits gâteaux ovales

À commencer la veille

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de trempage : 1 **h** 30

Temps de congélation : 1 nuit

La veille, préparez les raisins au whisky.

Faites chauffer le whisky et versez-le bouillant sur les raisins. Couvrez et laissez tremper pendant 1 h 30 environ.

Confectionnez la dacquoise aux amandes (voir p. 86).

À l'aide d'une spatule coudée, étalez cette préparation sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé ou un tapis en silicone. Réservez 2 cuillerées à soupe de pâte. Enfournez à 180/190 °C (th. 6/7) pendant 8 à 10 minutes.

Étalez sur une feuille de papier cuisson le reste de la dacquoise sous forme de petites larmes. Enfournez à 120 °C (th. 4) pendant 35 minutes environ. Conservez dans un endroit sec.

Réalisez la mousse au chocolat noir (voir p. 114) en utilisant les proportions ci-contre.

Coulez la mousse dans les moules, parsemez de 6 g de raisins au whisky. Découpez 16 fonds de dacquoise d'une taille légèrement inférieure à celle des moules, puis placez-les sur le dessus. Réservez le tout au congélateur 1 nuit.

Le jour même, réalisez la crème fouettée au whisky.

Fouettez la crème liquide entière avec le sucre glace. Ajoutez le whisky et fouettez de nouveau si la crème est trop liquide.

Démoulez les gâteaux et décorez de chantilly au whisky de raisins et éventuellement d'une larme de dacquoise séchée.

Le conseil du chef

Afin de réaliser des larmes de dacquoise séchées galbées, il suffit d'utiliser un moule de type gouttière à tuile. Si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser une boîte de conserve vide. Ouvrez-la des deux côtés, placez des bandes de papier sulfurisé sur les bords. Disposez les larmes de dacquoise. Enfournez la boîte de conserve à 120 °C pendant 35 minutes environ.

Fondue au chocolat noir

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 40 minutes
Temps de congélation : 3 heures

Préparez la fondue au chocolat noir.
Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec la crème, le sirop de glucose et le miel. Fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Laissez infusez la gousse. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Versez lentement le mélange bouillant sur le chocolat fondu selon la règle des trois tiers (voir p. 95). Versez la fondue dans des bols. Conservez au réfrigérateur ou utilisez tout de suite à une température comprise entre 42/45 °C.

Confectionnez la guimauve à la framboise.
Faites ramollir la gélatine dans un grand récipient rempli d'eau froide.
Portez à ébullition 280 g de purée de framboise, le sucre, 45 g de miel et le sirop de glucose. Dans le bol d'un robot, mettez la deuxième partie du miel (35 g), versez le sirop bouillant et ajoutez la gélatine essorée. Montez au fouet jusqu'à refroidissement (30 °C), puis ajoutez les 20 g de purée de framboise et la liqueur. À l'aide d'une poche à douille, disposez de façon irrégulière la guimauve sur des piques en bois posés sur un film plastique graissé.

Réalisez la ganache au chocolat au lait.
Faites ramollir la gélatine dans un grand récipient d'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait. Hachez le chocolat et faites-le fondre (voir p. 19). Incorporez la gélatine égouttée dans le lait puis versez le liquide bouillant sur le chocolat fondu en suivant la règle des trois tiers (voir p. 95). Coulez dans un cadre posé sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé, sur environ 1,5 cm d'épaisseur. Une fois la ganache cristallisée, découpez des rectangles de 5 cm de long. Insérez un bâton-sucette et placez au congélateur 3 heures. Au moment de servir, trempez la ganache congelée dans l'œuf battu, puis dans la chapelure et répétez l'opération. Faites frire dans un bain d'huile à 150/170 °C. Servez aussitôt.

Servez la fondue selon votre goût, accompagnée de fraises, de cubes de guimauve, de ganaches bâtons, de pâte de fruits, de macarons, etc.

Le conseil du chef

*Il est possible d'aromatiser la fondue selon son goût avec des épices, du thé ou des pulpes de fruits. Pour une fondue aux épices, on ajoutera au mélange chaud lait/crème 4 g d'épices pour pain d'épices. Pour une fondue au thé, on fera infuser 20 g de thé Earl Grey « Fleurs bleues » dans la crème et le lait pendant une nuit au réfrigérateur, et l'on ajoutera en fin de mélange 1 cl d'eau de fleur d'oranger au chocolat avant de passer au chinois**

Bon à savoir

Le sirop de glucose n'est pas indispensable à la réalisation de la recette. Toutefois, il permet de donner une viscosité importante pour une bonne dégustation.

Ingrédients

Fondue au chocolat noir
210 g (21 cl) de lait
150 g (15 cl) de crème liquide entière
20 g de sirop de glucose
20 g de miel
1/2 gousse de vanille
375 g de chocolat noir 70 %

Guimauve à la framboise
10 g de gélatine en feuilles
300 g (280 + 20 g) de purée de framboise sans sucre
70 g de sucre semoule
80 g (45 + 35 g) de miel
35 g de sirop de glucose
10 g (1 cl) de liqueur de framboise à 30°

Ganache au chocolat au lait
8 g de gélatine en feuilles
160 g (16 cl) de lait
250 g de chocolat au lait 40 %
80 g de beurre
1 œuf entier
Chapelure
Huile de friture

Pâte de fruits à la framboise (voir p. 45)
Fraises
Macarons (voir p. 283)

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 cadre
1 plaque à pâtisserie
1 poche à douille
Des piques en bois
Des bâtons de sucette

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p 19
Pâte de fruits » p. 45





Manhattan cappuccino

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de réfrigération : 3 heures au minimum

Ingrédients
2 paquets de biscuit secs rectangulaires

Ganache montée chocolat au lait/café
80 g (8 cl) de café expresso
110 g de chocolat au lait 40 %
190 g (19 cl) de crème liquide entière

Imbibage café
300 g (30 cl) de café expresso
50 g de sucre semoule

Quelques amandes hachées grillées

Ustensiles
1 tapis en silicone ou des feuilles de plastique*

Réalisez la ganache montée chocolat au lait/café.
Préparez le café expresso.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
Versez lentement un tiers du café bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé puis ajoutez le troisième tiers selon la même méthode. Versez la crème liquide froide dans la ganache et laissez cristalliser* au réfrigérateur 3 heures au minimum (idéalement 1 nuit).

Réalisez l'imbibage café.
Préparez du café très serré et ajoutez le sucre semoule. Réservez à température ambiante.

Trempez généreusement 5 biscuits dans le sirop d'imbibage café et disposez-les aussitôt côte à côte sur une feuille de plastique ou un tapis en silicone.
Sortez la ganache et montez-la au fouet, afin de lui donner une consistance onctueuse.
Étalez un peu de ganache en une fine couche. Recouvrez de nouveau de 5 biscuits imbibés et répétez cette opération encore deux fois de suite.
Réalisez ensuite ce montage avec un seul biscuit et un duo afin d'obtenir plusieurs niveaux différents pour le décor. Réservez un peu de ganache montée afin de masquer les bords avec le reste de crème, puis collez des amandes hachées grillées dans les interstices. Réservez au réfrigérateur.

Au moment de servir, dressez sur un plat les différentes parties debout ou couchées façon building de Manhattan à New York.

Le conseil du chef

À déguster éventuellement accompagné d'une sauce chocolat (voir p. 127) ou caramel/chocolat (voir p. 129).

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Ganache montée » p. 97

Mousse ivoire fleur d'oranger, cœur praliné

Pour 12 personnes
Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Temps de réfrigération : 2 heures
Temps de congélation : 6 heures

Confectionnez le biscuit amandes/praliné.
Mélangez les œufs, le miel et le sucre semoule. Incorporez le praliné. Ajoutez la poudre d'amande, la farine et la levure chimique tamisées* ensemble. Dans une casserole, faites chauffer la crème à 45/50 °C et ajoutez le beurre. Incorporez au premier mélange. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Versez sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé ou un tapis en silicone et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 12 minutes. Après cuisson, découpez à l'aide d'un emporte-pièce des disques de 3 cm de diamètre.

Réalisez le crémeux praliné.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide entière. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Versez le mélange sur le praliné selon la règle des trois tiers (voir p. 95). À l'aide d'une poche, dressez le crémeux praliné dans les moules à glaçons en silicone. Placez au congélateur 3 heures minimum.

Réalisez la mousse allégée chocolat/fleur d'oranger.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Faites tremper la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, portez le lait à ébullition et, hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Versez lentement le lait chaud sur le chocolat fondu selon la règle des trois tiers (voir p. 95). Dans un saladier, fouettez la crème froide pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Lorsque le mélange chocolat est à 35/45 °C, incorporez-le à la crème montée mousseuse en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger.

Posez les cercles individuels sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Placez les biscuits dans les cercles, démoulez les glaçons de crémeux sur les biscuits. Puis, coulez la mousse au chocolat fleur d'oranger et congelez 3 heures.

Démoulez et décorez à votre guise, par exemple de quelques noisettes caramélisées et de perles de chocolat.

Le conseil du chef

Servez ces petits gâteaux avec une sauce à la clémentine, ou accompagnés de tranches de clémentines fraîches.

Ingrédients

Biscuit amandes/praliné
2 œufs entiers
25 g de miel toutes fleurs
30 g de sucre semoule
45 g de praliné maison (voir p. 38) ou du commerce
30 g de poudre d'amande
25 g de farine
3 g de levure chimique
50 g (5 cl) de crème liquide entière
30 g de beurre

Cœur praliné
1 g de gélatine en feuilles
100 g (10 cl) de crème liquide entière
150 g de praliné maison (voir p. 38) ou du commerce

Mousse chocolat/fleur d'oranger
130 g de chocolat blanc 35 %
4 g de gélatine en feuilles
70 g (7 cl) de lait entier
150 g (15 cl) de crème liquide entière
5 g (5 ml) d'eau de fleur d'oranger

Noisettes entières
Perles de chocolat

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone
1 emporte-pièce 0 3 cm
1 poche à douille
Des moules à glaçons en silicone
12 cercles individuels

Renvois techniques

Praliné maison » p. 38
Mousse au chocolat sans œufs » p. 111





Mignardises poire/caramel lactées

Ingrédients

Pâte sablée aux amandes
120 g de beurre
90 g de sucre glace
2 g de sel fin
15 g de poudre d'amande
1 œuf entier
240 g (60 + 180 g) de farine

Mousse chocolat/caramel/vanille
100 g de chocolat au lait 40 %
2 g de gélatine en feuilles
30 g de sucre semoule
250 g (50 + 200 g) de crème liquide entière
2 jaunes d'œufs
1/2 gousse de vanille

Écrasée de poire fraîche citronnée
1 poire fraîche
Jus de 1/2 citron
Un peu de sucre semoule

Glaçage chocolat blanc au caramel
265 g de chocolat blanc 35 %
4 g de gélatine en feuilles
175 g (17,5 cl) de crème liquide entière
40 g (4 cl) d'eau
30 g de sirop de glucose
50 g de sucre semoule
25 g (2,5 cl) d'huile de pépin de raisin

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
Des moules en silicone carrés de petite taille
1 plaque à pâtisserie

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p, 19
Pâte sablée aux amandes » p. 72
Mousse chantilly au chocolat » p. 113

Pour 6 à 8 personnes

Temps de préparation : 1 h 30
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de congélation : 3 **h** 30

Confectionnez la pâte sablée aux amandes (voir p. 72).
Découpez des carrés légèrement plus petits que vos moules. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé. Enfournez à 150/160 °C (th. 5) environ 10 minutes.

Réalisez la mousse au chocolat/caramel/vanille.
Hachez le chocolat et faites-le fondre (voir p. 19). Faites tremper la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Faites cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel et ajoutez 50 g de crème. Versez sur les jaunes battus, ajoutez les grains de vanille et portez à nouveau sur le feu, comme pour une crème anglaise. Ajoutez la gélatine essorée. Coulez dans un bol profond. Passez quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse. Incorporez la crème anglaise chaude au chocolat fondu en suivant la règle des trois tiers (voir p. 95). Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Dans un saladier, fouettez 200 g de crème froide pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Lorsque la température du mélange atteint 45/50 °C, ajoutez un tiers de la crème montée mousseuse. Mélangez et ajoutez délicatement à l'aide d'une maryse le restant de crème. Coulez la mousse dans les mini-moules. Déposez dessus un petit carré de fond de pâte sablée cuit. Placez au congélateur pendant 3 heures environ.

Préparez l'écrasée de poire fraîche citronnée.
Pelez et épépinez la poire. Coupez-la en morceaux puis disposez dans un bol. Ajoutez le jus de citron et mixez. Rectifiez le goût en ajoutant une pointe de sucre.

Une fois les mousses complètement congelées, démoulez-les et retournez-les, puis déposez au sommet l'écrasée de poire. Placez à nouveau au congélateur pendant 30 minutes.

Réalisez le glaçage chocolat blanc au caramel.
Hachez le chocolat et faites-le fondre (voir p. 19). Faites tremper la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, chauffez la crème liquide, l'eau et le sirop de glucose. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Dans une casserole à fond épais, mettez le sucre. Faites cuire jusqu'à obtention d'un caramel, et ajoutez le mélange précédent. Incorporez cette crème chaude au chocolat fondu en suivant la règle des trois tiers (voir p. 95). Ajoutez l'huile de pépin de raisin. Mixez en veillant à ne pas incorporer d'air. Nappez les mignardises de glaçage chocolat blanc au caramel à la sortie du congélateur et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.



Entremets palet or

Ingrédients

Biscuit cake chocolat
120 g de beurre + pour le moule
70 g de chocolat noir 70 %
6 œufs entiers
100 g de miel d'acacia
170 g de sucre semoule
100 g de poudre d'amande
160 g de farine + pour le moule
10 g de levure chimique
30 g de poudre de cacao amer
160 g (16 cl) de crème liquide entière

Ganache au chocolat noir
300 g (30 cl) de crème liquide entière
50 g de miel
200 g de chocolat noir 70 %

Glaçage brillantissime
12 g de gélatine en feuilles
100 g (10 cl) d'eau
170 g de sucre semoule
75 g de poudre de cacao amer
90 g (9 cl) de crème liquide entière

Décoration
1 feuille d 'or

Ustensiles

1 moule à manqué de 0 20 cm
1 cercle de 0 22 cm
1 plaque à pâtisserie
1 grille à pâtisserie

Renvois techniques

Glaçage brillantissime » p. 66
Pâte à cake au chocolat » p. 85
Ganache pour garnir les tartes ou entremets » p. 96

Pour 6 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 40 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit + 6 heures
Temps de congélation : 1 nuit

La veille, réalisez le glaçage brillantissime (voir p. 66).
Réservez 1 nuit au réfrigérateur.

Réalisez le biscuit cake chocolat (voir p. 85).
Beurrez et farinez un moule à manqué et versez la pâte. Faites cuire à 160 °C (th. 5/6) pendant environ 40 minutes et vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le biscuit. Si la lame ressort propre, la cuisson est terminée. Laissez refroidir et découpez 3 disques dans l'épaisseur.

Réalisez la ganache au chocolat noir (voir p. 96).

Procédez au montage et à la décoration.
Posez le cercle à pâtisserie sur une plaque bien plane chemisée* de papier sulfurisé. Déposez un premier disque de biscuit en prenant soin que son diamètre soit légèrement inférieur à celui du cercle. Versez un tiers de la ganache, puis déposez un autre disque de biscuit en appuyant de façon à ce que la ganache remonte sur les bords du biscuit. Versez le deuxième tiers de ganache et répétez l'opération en terminant par une couche de ganache. Tapotez légèrement afin d'égaliser la surface et réservez au congélateur, idéalement 1 nuit.

Le jour même.
Réchauffez le glaçage brillantissime au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Mixez. Une fois l'entremets durci, posez-le sur une grille à pâtisserie, elle-même posée sur une plaque permettant ainsi de récupérer le glaçage. Nappez complètement l'entremets, faites vibrer légèrement la grille afin d'éliminer l'excédent de glaçage et déposez l'entremets sur un plat de service...
Il ne vous reste plus qu'à apposer une feuille d'or au centre. Réservez au réfrigérateur environ 6 heures. Attention, cet entremets se déguste à température ambiante, n'oubliez pas de le sortir du réfrigérateur 1 heure avant la dégustation.

Le conseil du chef

Il est plus facile de diviser le biscuit en *trois lorsqu'il est froid. Utilisez un grand couteau cranté (type couteau à pain).*

Bon à savoir

Mixer le glaçage avant de l'utiliser permet d'éliminer les bulles d'air.

Flore

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 30
Temps de congélation : 1 nuit + 3 heures
Temps de réfrigération : 6 heures

La veille.
Confectionnez le biscuit au chocolat (voir p. 85) en utilisant les proportions ci-contre.
Découpez un disque de pâte d'une taille un peu inférieure au moule de 22 cm.

Réalisez le crémeux au jasmin.
Faites infuser 3 à 4 heures les feuilles de thé au jasmin dans la crème froide.
Si vous manquez de temps, infusez les feuilles de thé au jasmin dans la crème chaude pendant environ 5 minutes. Filtrez la crème et versez-la dans une casserole. Faites tremper la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez ce mélange dans la casserole de crème parfumée au thé et faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à ce que vous parveniez à une cuisson à la nappe* qui doit épaissir légèrement (température de 82/84 °C). Ajoutez la gélatine essorée. Retirez du feu et coulez le crémeux dans un bol profond. Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Coulez le crémeux dans le moule de 18 cm. Placez au congélateur environ 3 heures, jusqu'au durcissement complet.

Réalisez la mousse au chocolat noir (voir p. 111) en utilisant les proportions ci-contre.
Réservez au réfrigérateur.

Procédez au montage.
Placez le biscuit au chocolat au centre du moule de 22 cm. Démoulez le crémeux au jasmin. Placez-le au centre du biscuit au chocolat et déposez des framboises sur le pourtour de biscuit restant. Coulez la mousse au chocolat. Placez le tout au congélateur idéalement 1 nuit.

Le lendemain.
Démoulez l'entremets congelé et laissez au réfrigérateur le temps de réaliser le glaçage au chocolat blanc (voir p. 69). Nappez l'entremets. Décorez de fleurs de jasmin cristallisées et de perles de sucre... Réservez au réfrigérateur au minimum 6 heures jusqu'au moment de la dégustation.

Le conseil du chef

Vous pouvez découper les restes du biscuit en petits cubes et les réserver au congélateur, afin de pouvoir les utiliser dans des verrines une prochaine fois.

Bon à savoir

Il est préférable de laisser infuser les feuilles de thé une nuit ou une journée dans la crème froide afin d'éviter l'astringence du thé et de ne conserver que ses arômes agréables.

Ingrédients

Biscuit au chocolat
3 œufs entiers
50 g de miel d'acacia
85 g de sucre semoule
50 g de poudre d'amande
80 g (8 cl) de crème liquide entière
80 g de farine
5 g de levure chimique
15 g de poudre de cacao amer
60 g de beurre fondu
35 g (3,5 cl) de rhum
35 g de chocolat noir 70 %

Crémeux au jasmin
10 g de feuilles de thé au jasmin
250 g (25 cl) de crème liquide entière
2 g de gélatine en feuilles
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule

Mousse au chocolat noir
170 g de chocolat à 60 %
2 g de gélatine en feuilles
125 g (12,5 cl) de lait entier
250 g (25 cl) de crème liquide entière

125 g de framboises

Glaçage au chocolat blanc (voir p. 69)

Décoration
Fleurs de jasmin cristallisées
Perles de sucre

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 moule de 0 18 cm
1 moule de 0 22 cm

Renvois techniques

Glaçage au chocolat blanc » p. 69
Pâte à cake au chocolat » p. 85
Crémeux à parfumer » p. 99
Mousse au chocolat sans œufs » p. 111





Ingrédients

Cake au chocolat
35 g de chocolat noir 60 %
60 g de beurre
3 œufs entiers
50 g de miel
80 g de sucre semoule
50 g de poudre d'amande
80 g de farine
5 g de levure chimique
15 g de poudre de cacao amer
80 g (8 cl) de crème liquide entière

Mousse chantilly au chocolat noir
180 g de chocolat noir 60 %
300 g (200 + 100 g) de crème liquide entière

Enrobage craquant aux amandes
70 g d'amandes hachées
300 g de chocolat noir 60 %
30 g (3 cl) d'huile de pépin de raisin

Chocolat blanc et noir
Différents coulis de fruits du commerce
ou maison

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 cadre de 24 « 34 cm
1 plaque à pâtisserie ou un tapis en silicone
8 cercles de 0 75 mm

Mister Clown

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 1 h 30
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de congélation : 4 heures

Préparez le cake au chocolat (voir p. 85)
en utilisant les proportions ci-contre.
Déposez un cadre de 24 x 34 cm sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone et coulez la pâte à cake dans le cadre. Enfournez à 180 °C (th. 6) environ 8 à 10 minutes. Détaillez à l'emporte-pièce 8 disques de 75 mm de diamètre.

Réalisez la mousse chantilly au chocolat (voir p. 113)
en utilisant les proportions ci-contre.

Procédez au montage.
Placez les cercles individuels sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Déposez un disque de biscuit et recouvrez d'une couche d'environ 2 à 3 cm de mousse chantilly au chocolat. Réservez au congélateur environ 4 heures. Démoulez ces palets et conservez-les au congélateur.

Préparez l'enrobage craquant aux amandes.
Torréfiez les amandes hachées quelques minutes dans un four à 160 °C (th. 5/6). Laissez refroidir. Faites fondre le chocolat au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez l'huile, mélangez, puis ajoutez les amandes torréfiées.

Plantez la pointe d'un couteau d'office dans le biscuit au chocolat et plongez-le encore congelé dans l'enrobage croquant. Retirez-le immédiatement en égouttant l'enrobage et placez chaque palet enrobé sur une assiette de service.

Préparez deux cornets papier (voir p. 53) avec du chocolat noir et blanc fondus. Dessinez avec le cornet au chocolat blanc les yeux et la bouche sur le palet chocolat, puis avec le cornet noir, dessinez sur l'assiette de service le corps du personnage. Invitez les enfants à décorer leur clown avec les différents coulis qui auront été placés dans des coupelles, avec des pinceaux ou mieux des petites pipettes.

Le conseil du chef

Pour réussir l'enrobage, les palets doivent impérativement être congelés.

Renvois techniques

Décors au cornet » p. 53
Pâte à cake au chocolat » p. 85
Mousse chantilly au chocolat » p. 113








]ean-Paul Kévin

présente sa recette

Le chocolat, je ne pense qu'à ça ! En un sens, je suis un peu «chocoholic». Je ne peux pas envisager une journée sans dégustation. C'est un devoir professionnel, un plaisir et un moyen de garder mes papilles en éveil. Le chocolat est l'une des plus belles matières qui soit. Il s'adapte à toutes les constructions artistiques, son éventail de goûts et ses possibilités d'associations sont inépuisables, ses effets sur la santé sont bénéfiques... Dans ma vie, j'ai eu plusieurs révélations : lorsque je suis « entré en pâtisserie » au lycée hôtelier de Laval pour préparer un CAP, et lorsque j'ai découvert le Japon. J'ai compris que l'esthétique d'un dessert devait rester simple sans être simpliste. Ensuite, on peut tout oser : la pyramide du Louvre, les compressions, les Stiletto, les robes haute couture, transfigurées par la magie du chocolat...

Sucettes étonnantes



Les palets de chocolat. Hachez en petits morceaux le chocolat noir ou au lait. Faites fondre deux tiers du chocolat dans un récipient au bain-marie* à feu doux (50 °C). De préférence, laissez fondre votre chocolat hors du feu afin d'éviter de l'abîmer. Retirez le récipient de votre bain-marie et attendez quelques minutes. Refroidissez à 29 °C en ajoutant le tiers restant de chocolat finement haché et mélangez à la spatule plusieurs bonnes minutes. Réchauffez votre récipient pour faire revenir en douceur le chocolat à une température de 32/33 °C.
Préparez une surface de travail plane recouverte d'un papier alimentaire ou du film de transfert lèvres rouges. À l'aide d'une poche à douille, formez des palets de chocolat en les disposant en plusieurs rangées. Vous devrez tapoter plusieurs fois votre plaque afin d'étaler votre chocolat de façon régulière.

Le chocolat doit cristalliser* et garder son brillant à température ambiante. Vous pouvez également prévoir un rapide passage au réfrigérateur pour améliorer la cristallisation.

La ganache au chocolat. Faites bouillir la crème fleurette et le sucre inverti. Laissez refroidir. Coupez le chocolat en morceaux. Lorsque la crème est à 75 °C, versez-la sur le chocolat haché et remuez délicatement jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajoutez le beurre et mélangez de nouveau.À ce stade, vous pouvez également ajouter quelques gouttes d'huiles essentiel les. Versez la ganache sur une plaque pour refroidissement. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum ou dans un endroit frais (prévoir plus de temps). Laissez durcir la ganache.

Le montage des sucettes. La ganache est utilisée comme colle entre les deux palets : posez une boule de ganache sur chaque palet de chocolat, disposez ensuite un bâton entre deux palets de chocolat et pressez délicatement pour coller.

Stockez dans un endroit frais, puis dégustez vos créations.

Le conseil du chef

Faites fondre doucement le chocolat au *bain-marie en veillant à ne pas dépasser les 55 °C.*

Ingrédients

Pour les palets de chocolat

700 g de chocolat noir ou au lait
Feuilles de transfert lèvres rouges (facultatif)

Pour la ganache au chocolat

115 g (11,5 cl) de crème fleurette entière liquide
20 g de sucre inverti
215 g de chocolat 63 %
55 g de beurre frais ramolli
Quelques gouttes d'huiles essentielles : bergamote, orange, fleur d'oranger, menthe fraîche, petit grain bigarade, rose ou mélange d'huile comme la menthe et bergamote (facultatif)

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille
1 plaque à pâtisserie
Bâtonnets à sucettes

Barres au chocolat noir, caramel au beurre salé et amandes cristallisées

Pour 15 barres
Temps de préparation : 3 h 30
Temps de cuisson : 35 minutes
Temps de réfrigération : 30 minutes
Temps de congélation : 30 minutes

Réalisez la ganache au chocolat noir (voir p. 33)
en utilisant les proportions ci-contre.

Préparez les amandes cristallisées au poivre long.
Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et l'eau pendant 1 minute. Torréfiez les amandes à 150 °C (th. 5), puis laissez-les refroidir. Ajoutez-les au sirop, mélangez délicatement et ajoutez un peu de poivre long moulu. Étalez les amandes sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé et faites-les sécher au four à 90 °C (th. 3) environ 20 minutes. Elles doivent être croustillantes. Réservez à l'abri de l'humidité.

Réalisez un caramel au beurre salé.
Préparez un cadre posé sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé. Portez la crème à ébullition. Dans une casserole assez large, faites bouillir à feu doux le sirop de glucose, puis ajoutez le sucre petit à petit et poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. En prenant garde aux éclaboussures, ajoutez le beurre salé, puis la crème chaude et poursuivez la cuisson jusqu'à 118 °C. Versez dans le cadre et laissez prendre.

Confectionnez la pâte sablée aux amandes (voir p. 72)
en utilisant les proportions ci-contre.
Étalez sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de plastique. Placez au congélateur 30 minutes. Une fois la pâte complètement durcie, décollez les feuilles de plastique. Découpez la pâte en bandes de 2 x 10 cm. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur avant d'enfourner à 150/160 °C (th. 5/6) environ 15 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

Procédez aux finitions.
Découpez le caramel en bandes de 2 x 10 cm et déposez-le sur les bandes de pâte cuite. À l'aide d'une poche à douille, pochez la ganache sur le caramel. Disposez les barres caramel sur une grille posée sur une plaque et réservez. Tempérez le chocolat (voir p. 20). Versez-le dans un pichet et ajoutez l'huile de noisette. Mélangez bien. Nappez entièrement les barres. Parsemez généreusement d'amandes cristallisées sur la barre avant cristallisation* du chocolat et déposez délicatement les barres sur du papier sulfurisé ou un tapis en silicone.

Ingrédients
Pâte sablée aux amandes
145 g de beurre
1 pincée de sel
100 g de sucre glace
20 g de poudre d'amande
2 œufs entiers
300 g (70 + 230 g) de farine

Ganache au chocolat noir
360 g de chocolat noir 60 %
300 g (30 cl) de crème liquide entière
60 g de miel
20 g de beurre

Caramel au beurre salé
185 g (18,5 cl) de crème liquide entière
20 g de sirop de glucose
185 g de sucre semoule
50 g de beurre salé

Amandes cristallisées au poivre long
90 g de sucre semoule
90 g (9 cl) d'eau
250 g d'amandes entières
Un peu de poivre long

Montage et finition
500 g de chocolat au lait 40 %
70 g d'huile de noisette

Ustensiles
1 cadre de 20 x 20 cm
1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille
Feuilles de plastique* ou papier sulfurisé

Renvois techniques
Tempérage >> p. 20
Ganache à cadrer » p. 33
Pâte sablée aux amandes » p. 72
Torréfier des fruits secs » p. 134



Bonbons crousti-fondants

Pour 15 bouchées ou 60 petits bonbons
Temps de préparation : 1 heure
Temps de réfrigération : 7 heures

Réalisez le croustillant praliné.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez le praliné et mélangez. Sans cesser de remuer, ramenez la température du mélange à 26 °C. Il commence alors à épaissir légèrement. Ajoutez les brisures de crêpes dentelle, coulez aussitôt dans les moules à tartelettes et tapotez de façon à aplanir la surface. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Préparez la ganache au chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide avec le miel. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez quelques secondes et laissez refroidir. Dès que la température de la ganache atteint 35/40 °C, ajoutez le beurre coupé en petits dés. Pochez* la ganache sur le croustillant praliné et laissez cristalliser* une demi-journée au réfrigérateur.

Préparez l'appareil à enrobage.
Tempérez le chocolat (voir p. 20). Lorsqu'il est à 31 °C, versez-le dans un grand saladier et ajoutez l'huile de pépin de raisin. Mélangez.

Démoulez les tartelettes. Coupez-les en quatre et trempez-les dans l'appareil à enrobage à 31 °C. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Parsemez de crêpes dentelle émiettées.

Ingrédients

Croustillant praliné
26 g de chocolat au lait 40 %
90 g de praliné maison (voir p. 38) ou du commerce
35 g de brisures de crêpes dentelle

Ganache au chocolat noir
140 g de chocolat noir 70 %
130 g (13 cl) de crème liquide entière
25 g de miel d'acacia
15 g de beurre

Appareil à enrobage
230 g de chocolat noir 70 %
30 g (3 cl) d'huile de pépin de raisin

Ustensiles
Des moules à tartelettes en silicone
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p. 20
Enrobage » p. 25
Ganache à cadrer » p. 33
Praliné maison » p. 38





Bonbons de caramel au chocolat

Ingrédients
150 g de chocolat noir 70 %
250 g (25 cl) de crème liquide entière
1 pincée de sel
250 g de sucre semoule
15 g de miel
15 g de beurre

Ustensiles
1 cadre + 1 plaque à pâtisserie
Ou des moules en silicone
1 thermomètre de cuisine

Pour 30 à 40 caramels
À faire la veille
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cristallisation : 1 nuit

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

Faites chauffer la crème et le sel au four à micro-ondes.

Dans une grande casserole, faites caraméliser le sucre et le miel.

En prenant garde aux éclaboussures, versez très doucement la crème chaude sur le caramel.

Réchauffez ce mélange jusqu'à atteindre 115 °C et versez-le sur le chocolat fondu. Ajoutez alors le beurre coupé en dés et mélangez rapidement.

Coulez dans un cadre ou dans des moules en silicone, et laissez cristalliser* 1 nuit avant de découper en petits carrés.

Le conseil du chef

Vous pouvez remplacer les 150 g de chocolat noir par 200 g de chocolat au lait et rouler les caramels dans des éclats de cacahuètes concassées.

Renvoi technique

Fonte du chocolat » p. 19



Guimauves chocomiel

Pour 10 bandes de guimauve
À faire la veille
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 1 nuit

Ingrédients
Guimauve
17 g de gélatine en feuilles
225 g de sucre semoule
170 g (70 + 100 g) de miel
75 g (7,5 cl) d'eau
100 g de chocolat 70 %

Cacao en poudre
Sucre coloré

Ustensiles
2 plaques à pâtisserie
1 cadre de 20 x 20 cm

Confectionnez la guimauve chocolat/miel.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Préparez une plaque chemisée* d'un papier sulfurisé légèrement graissé et un cadre de 20 x 20 cm. Dans une casserole, faites cuire le sucre, 70 g de miel et l'eau jusqu'à 110 °C. Mettez les 100 g de miel dans un bol, versez le sirop cuit à 110 °C. Essorez la gélatine et faites-la fondre au four à micro-ondes, puis versez-la sur le sirop/miel et fouettez le tout jusqu'à obtenir une texture mousseuse.

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).

Quand la pâte à guimauve est tiède, incorporez à l'aide d'une maryse* le chocolat fondu, et versez aussitôt le mélange dans le cadre. Couvrez avec un nouveau papier sulfurisé légèrement graissé.

Laissez cristalliser* 1 nuit, puis découpez des bandes à l'aide d'un couteau. Roulez-les dans le cacao en poudre ou le sucre coloré et conservez-les à l'abri de l'humidité.

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Guimauve au chocolat » p. 44





Ingrédients
300 g de chocolat noir 70 %
Ou 300 g de chocolat blanc 35 %
Ou 300 g de chocolat au lait 40 %
Fruits secs au choix (abricots secs, amandes, noix, pistaches…)

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
Plaques à pâtisserie
1 poche à douille

Mendiants

Pour 30 mendiants environ
Temps de réalisation : 45 minutes

Préparez votre matériel.
Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Disposez les fruits secs de votre choix dans des ramequins (une sorte par ramequin).

Tempérez le chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* (voir p. 19).
Préparez un bain-marie d'eau froide, avec juste quelques glaçons. Lorsque la température a atteint 55/58 °C, retirez le chocolat du bain-marie d'eau chaude et déposez-le dans le bain-marie d'eau froide.
Remuez constamment afin que le chocolat ne cristallise pas trop vite sur les bords et « sur-cristallise » le beurre de cacao. Contrôlez la température. Lorsque le chocolat arrive aux alentours de 35 °C, retirez-le du bain-marie d'eau froide. Continuez à mélanger. Le chocolat doit atteindre 28/29 °C pour un chocolat noir, 27/28 °C pour un chocolat au lait et 26/27 °C pour un chocolat blanc.
Placez le saladier au bain-marie d'eau chaude un bref instant pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32 °C pour le chocolat noir, 29/30 °C pour le chocolat au lait et 28/29 °C pour un chocolat blanc ou coloré. Retirez du bain-marie en mélangeant.
Remplissez une poche à douille de ce chocolat.

Dressez des gouttes de chocolat de taille identique. Tapez légèrement la plaque de façon à ce que les doses de chocolat forment de petits palets et très vite déposez les fruits secs sur les mendiants. Laissez cristalliser*.

Le conseil du chef

Ne dressez pas trop de gouttes de chocolat en même temps, afin d'avoir le temps de déposer les fruits secs avant que le chocolat ne cristallise.

Bon a savoir

Le tempérage du chocolat nécessite l'emploi d'un thermomètre.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p 20

Orangettes

Ingrédients
3 belles oranges non traitées
250 g de sucre semoule
50 cl d'eau
450 g de chocolat noir 70 %

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 fourchette à tremper

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 30
Temps de cuisson : 45 minutes
Temps de repos : 1 nuit

Confectionnez les orangettes.
Nettoyez et brossez à l'eau froide les oranges. Divisez chacune en quatre quartiers à l'aide d'un couteau, sans entamer la chair. Retirez délicatement les quartiers d'écorces, mettez-les dans une grande casserole, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition pendant 5 minutes. Égouttez-les, puis laissez refroidir et renouvelez l'opération. Égouttez à nouveau et laissez refroidir dans la passoire. Dans une casserole à fond épais, mélangez le sucre semoule et l'eau et portez à ébullition. Quand le sirop bout, jetez-y les écorces d'orange et, à la reprise de l'ébullition, laissez frémir 5 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir totalement le sirop. Faites bouillir deux fois 5 minutes, en attendant à chaque fois le refroidissement total du sirop. Les écorces confites dans le sirop doivent être translucides.
Lorsqu'elles auront refroidi, découpez-les en lamelles d'environ 0,5 cm de large et disposez-les sur une grille sans les superposer. Faites-les sécher au moins 1 nuit.

Tempérez le chocolat selon la technique de votre choix (voir p. 20).

À l'aide d'une fourchette à tremper, procédez à l'enrobage (voir p. 25). Trempez les orangettes une à une dans le chocolat noir tempéré. Laissez cristalliser* avant de déguster.

Bon à savoir

Le tempérage du chocolat nécessite l'emploi d'un thermomètre de cuisine.

Le conseil du chef

Vous pouvez aussi trouver des oranges confites prêtes à être enrobées dans les épiceries fines.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p. 20



Sucettes rose/framboise

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 1 h 30
Temps de réfrigération : 1 nuit
Temps de congélation : 2 heures

Ingrédients
Ganache chocolat blanc/framboise
400 g de chocolat blanc 35 %
180 g (18 cl) de crème liquide entière
6 g (0,6 cl) d'eau de rose
160 g de pulpe de framboise

Enrobage chocolat blanc
300 g de chocolat blanc 35 %
2 cl d'huile de pépin de raisin

Décoration
Quelques dragées blanches

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
Feuille de plastique ou transfert de votre choix
Bâtonnets à sucettes
1 poche munir d'une douille lisse

Réalisez la ganache chocolat blanc/framboise.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement dans un saladier au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez à ébullition la crème. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez l'eau de rose et la pulpe de framboise en mélangeant bien. Mixez afin de lisser et parfaire l'émulsion. Laissez cristalliser* 1 nuit au réfrigérateur.

Dressez des truffes à l'aide d'une poche à douille lisse sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Placez au centre de chaque truffe des bâtonnets à sucette, puis réservez au congélateur 2 heures.

Confectionnez l'enrobage chocolat blanc.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Versez-le dans un grand saladier et incorporez l'huile. Concassez les dragées en les écrasant avec le fond d'une casserole.
Préparez une feuille de plastique ou mieux, une feuille de transfert de votre choix et étalez-la sur une plaque bien plate.
Trempez les sucettes congelées dans l'appareil d'enrobage. Égouttez-les rapidement, puis déposez aussitôt les sucettes sur la feuille de transfert, bâtonnet à la verticale et parsemez-les de dragées concassées.

Laissez cristalliser avant de décoller. Placez les sucettes au réfrigérateur jusqu'au moment de les déguster.

Le conseil du chef
Ces sucettes se conservent au réfrigérateur et se mangent froides.

Bon a savoir
Les feuilles de transfert se trouvent aux rayons scrapcooking des magasins de loisirs créatifs. Le transfert est réalisé avec du beurre de cacao coloré.

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Enrobage » p. 25
Ganache à cadrer à la pulpe de framboise » p. 34



Tablettes aux fruits frais

Ingrédients
Tablettes de chocolat noir
200 g de chocolat noir 60 % ou 70 %
70 g de framboises ou 60 g de myrtilles fraîches

Tablettes de chocolat au lait
200 g de chocolat au lait 40 %
60 g d'abricots frais coupés en 6

Ustensiles
Des moules à tablettes
1 thermomètre de cuisine

Pour 2/3 tablettes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de réfrigération : 1 heure

Tempérez les chocolats séparément.
Sur une planche, hachez 100 g de chocolat à l'aide d'un couteau-scie, ou mieux, utilisez du chocolat de couverture conditionné en fèves, palets ou pastilles. Mettez les morceaux de chocolat haché dans un récipient. Remplissez une casserole d'eau chaude en vous arrêtant à mi-hauteur. Placez le récipient au-dessus, en vérifiant que celui-ci ne touche pas le fond de la casserole. Faites chauffer à feu doux, en prenant soin de ne pas faire bouillir l'eau. L'utilisation du four à micro-ondes est possible, mais en position décongélation ou à la puissance de 500 W maximum.
Mélangez régulièrement à l'aide d'une maryse*, afin d'homogénéiser la fonte. Contrôlez la température avec le thermomètre. Lorsque la température a atteint 55/58 °C, retirez le chocolat du bain-marie* et ajoutez 100 g de chocolat minutieusement haché (ou mixé au robot). Remuez constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29 °C pour le chocolat noir, 27/28 °C pour le chocolat au lait.
Placez le saladier au bain-marie un bref instant pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32 °C pour le chocolat noir, 29/30 °C pour le chocolat au lait. Retirez du bain-marie en mélangeant.

Dans un saladier, mélangez rapidement les fruits à température ambiante avec le chocolat tempéré. Placez aussitôt dans les moules à l'aide d'une cuillère et faites vibrer pour égaliser la surface.

Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur, démoulez et dégustez.

Bon à savoir

Les tablettes réalisées avec les fruits frais ne se conservent pas plus de 24 heur vous constaterez qu'elles se « marbrent» à cause de l'humidité des fruits frais. Autrement dit, un plaisir à consommer rapidement !

Renvoi technique

Tempérage » p. 20







Ingrédients
200 g de chocolat blanc 35 %

Ganache chocolat blanc/coco
70 g (7 cl) de lait de coco
22 g (2,2 cl) de liqueur de coco (type Malibu)
16 g de sucre semoule
145 g de chocolat blanc 35 %
8 g de noix de coco râpée grillée

Ustensiles
Des moules à tablettes
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille



Tablettes congolaises

Pour 4 tablettes
À faire l'avant-veille
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cristallisation : 48 heures

Tempérez le chocolat blanc
selon la méthode de votre choix (voir p. 20).
Moulez assez finement 4 moules à tablettes. Laissez cristalliser* à température ambiante.

Préparez une ganache chocolat blanc/coco.
Faites chauffer le lait de coco et la liqueur de coco. Dans une casserole à fond épais, faites cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel. Lorsque le caramel est cuit, ajoutez le lait de coco à la liqueur en prenant garde aux éclaboussures. Hachez le chocolat blanc et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Versez doucement un tiers du caramel au lait de coco sur le chocolat fondu.
À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Ajoutez la noix de coco légèrement torréfiée (voir p. 134).

Lorsque la température de la ganache a atteint 28 °C, garnissez les moules à tablettes chemisés* de chocolat à l'aide d'une poche à douille, en prenant soin de laisser 2 mm environ en dessous du bord afin de pouvoir obturer les tablettes. Puis laissez cristalliser* 24 heures dans une pièce fraîche.

Le lendemain, pour finir, obturez (fermez) les tablettes avec du chocolat blanc tempéré. Laissez cristalliser 24 heures dans une pièce fraîche.

Le conseil du chef

Veillez à ce que la température de la ganache ne dépasse pas les 28 °C lorsque vous garnissez les tablettes, afin de ne pas « détempérer» le chocolat blanc.

Renvois techniques

Tempérage » p. 20
Torréfier des fruits secs » p. 134

Cœur de truffes

Ingrédients

Ganache au chocolat noir
225 g de chocolat noir 70 %
1/2 gousse de vanille
200 g (20 cl) de crème liquide entière
40 g de miel d'acacia
50 g de beurre

Enrobage
300 g de chocolat noir 70 %
Poudre de cacao amer

Ustensiles

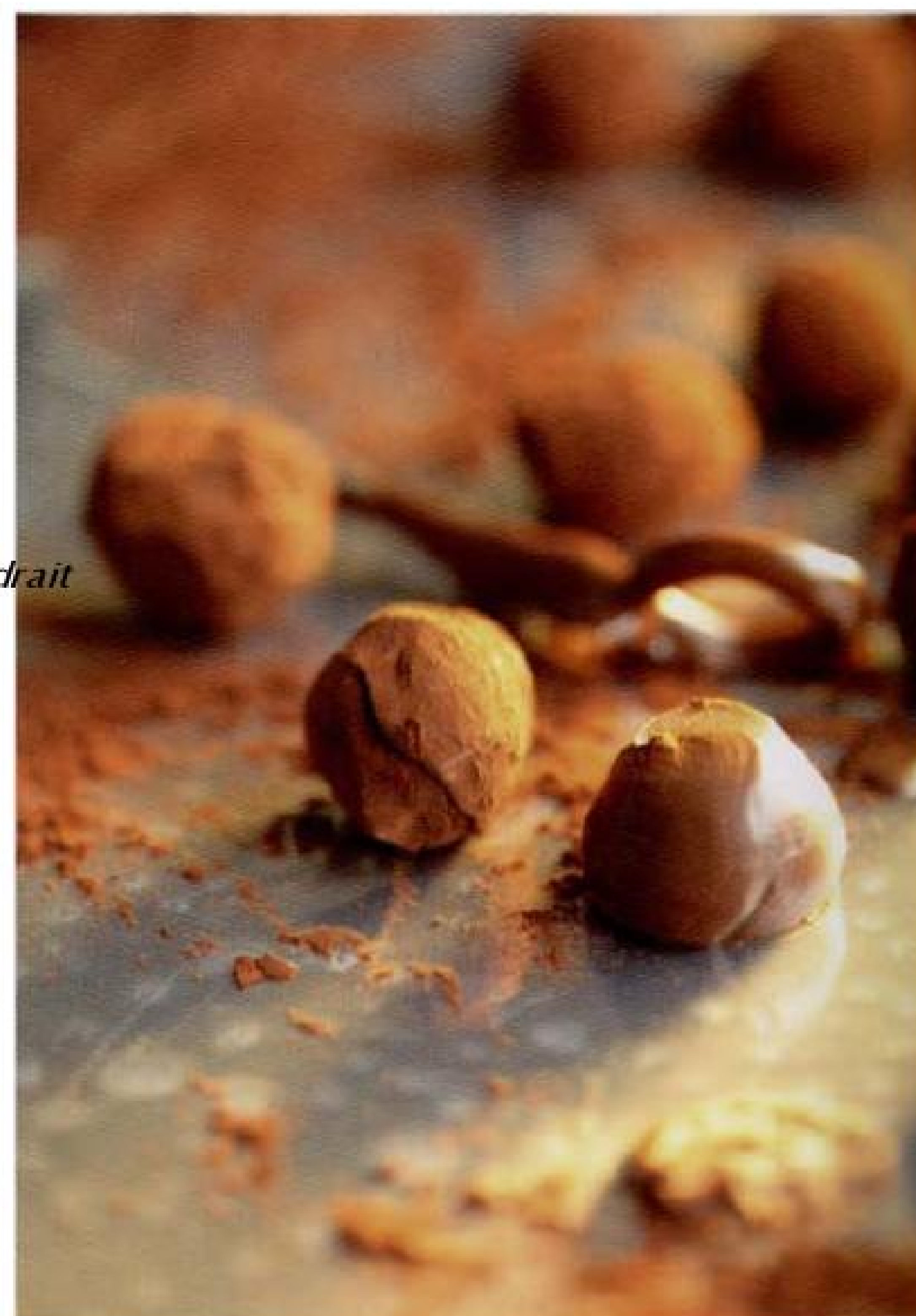
1 thermomètre de cuisine
1 poche munie d'une douille de 0 2 cm
1 plaque à pâtisserie
1 fourchette à tremper

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de réfrigération : 3 heures

Réalisez la ganache au chocolat noir.
Hachez le chocolat, et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Fendez la demi-gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Dans une casserole, portez la crème à ébullition avec le miel et la demi-gousse de vanille. Filtrez.
Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Dès que la ganache a atteint 35/40 °C, ajoutez le beurre coupé en dés, puis mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Laissez cristalliser* 3 heures au réfrigérateur.

Réalisez des boules à l'aide d'une poche à douille. Puis, dès que la texture vous le permet, roulez les truffes à la main.

Préparez l'enrobage.
Tempérez le chocolat noir selon la technique de votre choix (voir p. 20). Versez le chocolat tempéré dans un grand saladier. Disposez la poudre de cacao dans une assiette. À l'aide d'une fourchette à tremper, procédez à l'enrobage des truffes. Appuyez légèrement avec l'extrémité de la fourchette afin d'immerger complètement la truffe. Récupérez la truffe avec la fourchette et retrempez 3 ou 4 fois la truffe, afin de créer un phénomène de succion qui évitera d'avoir une couche trop épaisse de chocolat. Raclez ensuite la fourchette à tremper sur le bord du saladier, de façon à obtenir une fine couche de chocolat. Déposez délicatement la truffe dans la poudre de cacao. Roulez-la immédiatement. Laissez cristalliser les truffes dans la poudre de cacao et tamisez*.



Le conseil du chef

Surtout, évitez de travailler la ganache à une température trop froide, cela rendrait sa texture granuleuse.

Bon a savoir

Il est préférable d'utiliser des gants pour rouler les truffes.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p. 20
Enrobage » p. 25
Ganache à cadrer » p. 33





Truffettes jasmina

Ingrédients

Sucre au citron
3 citrons non traités
200 g de sucre glace

Sucre coloré
Colorant en poudre jaune citron
200 g de sucre semoule

Ganache au chocolat/thé au jasmin
20 g de feuilles de thé au jasmin
35 cl (350 g) de crème liquide entière
65 g de sirop de glucose
335 g de chocolat noir 70 %
70 g de beurre

Enrobage
300 g de chocolat noir 70 %

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille lisse de 0 12 mm
1 fourchette à tremper

Renvois techniques

Tempérage » p. 20
Enrobage » p. 25
Ganache à cadrer » p. 33

Pour 6 à 8 personnes

À commencer l'avant-veille
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cristallisation : 1 nuit
Temps de repos : 1 nuit

L'avant-veille, préparez le sucre au citron.
Prélevez les zestes des trois citrons. Coupez-les en petits dés ou râpez-les. Mélangez-les bien avec le sucre. Étalez le mélange obtenu sur une plaque afin qu'il sèche.

Préparez le sucre coloré.
Diluez du colorant jaune en poudre avec un peu d'alcool à 60 ° et colorez le sucre semoule. Mélangez bien et laissez sécher à température ambiante.

Laissez infuser le thé dans la crème froide pendant 24 heures.

La veille, préparez la ganache au chocolat/thé au jasmin.
Faites chauffer la crème avec le thé infusé à environ 50 °C, passez au chinois*. Ajoutez le sirop de glucose et portez à ébullition. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement dans un saladier au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez en restant au centre de la préparation pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Dès que la ganache atteint 35/40 °C environ, ajoutez le beurre coupé en dés. Mixez quelques secondes pour lisser et parfaire l'émulsion. Laissez cristalliser* pendant 3 heures.

À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits cordons de ganache sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez cristalliser dans une pièce fraîche pendant 1 nuit.

Le jour même, tempérez le chocolat noir suivant la technique
de votre choix (voir p. 20).

Sur une feuille de papier sulfurisé, étalez le sucre au citron et un peu de sucre coloré jaune. À l'aide d'une fourchette à tremper, procédez à l'enrobage des truffettes dans le chocolat tempéré (voir p. 25). Puis déposez-les sur les sucres et roulez-les délicatement. Laissez complètement cristalliser environ 10 minutes avant de les manipuler.

Le conseil du chef

Les zestes de citron peuvent être remplacés par des zestes d'orange.

Chococannelle sésame

Ingrédients

Ganache à la cannelle
150 g (15 cl) de crème liquide entière
2 bâtons de cannelle
100 g (10 cl) de lait
500 g de chocolat au lait 40 %
50 g de beurre

Nougatine de sésame
160 g de graines de sésame blond
90 g de miel
150 g de sucre semoule

Enrobage et finition
500 g de chocolat au lait 40 %

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 tapis en silicone
1 plaque à pâtisserie
1 cadre à confiserie
1 fourchette à tremper
3 feuilles de plastique* ou de papier sulfurisé

Renvois techniques

Tempérage » p. 20
Chablonnage » p. 24
Enrobage >> p. 25
Ganache à cadrer » p. 33

Pour 40 à 50 bonbons
Temps de préparation : 2 heures
Temps de réfrigération : 3 heures au minimum

Préparez la ganache à la cannelle.
Dans une casserole, faites tiédir très légèrement la crème et ajoutez les bâtons de cannelle. Retirez du feu et laissez infuser 15 à 20 minutes. Filtrez. Remettez la crème aromatisée dans la casserole. Ajoutez le lait et portez à ébullition. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Incorporez le mélange selon la règle des trois tiers (voir p. 95). Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion.
Dès que la ganache a atteint une température de 35/40 °C, ajoutez le beurre coupé en dés. Mixez à nouveau. Posez un cadre sur un tapis en silicone et coulez la ganache à l'intérieur sur une épaisseur de 2 cm. Réservez au réfrigérateur au minimum 3 heures. Découpez des carrés de 3 x 3 cm.

Confectionnez la nougatine de sésame.
Torréfiez les graines de sésame environ 8/10 minutes dans un four à 160 °C (th. 5/6). Faites chauffer le miel dans une casserole et incorporez petit à petit le sucre semoule. Vérifiez la température. Lorsque celle-ci atteint 160 °C, ajoutez les graines de sésame encore tièdes. Étalez la pâte entre deux feuilles de plastique le plus finement possible. Retirez l'une des feuilles. Puis, à l'aide d'un couteau d'office, découpez des carrés de 2 x 2 cm. Réservez.

Procédez à l'enrobage.
Chemisez* une plaque avec du papier sulfurisé, ou mieux, avec une feuille de plastique. Tempérez le chocolat selon la méthode de votre choix (voir p. 20). Versez le chocolat tempéré dans un grand saladier. Chablonnez vos bonbons (voir p. 24). Placez le bonbon, face chablonnée sur les dents d'une fourchette à tremper et déposez-le dans le chocolat tempéré. Appuyez légèrement avec l'extrémité de la fourchette afin d'immerger complètement le bonbon. Récupérez le bonbon avec la fourchette et retrempez 3 ou 4 fois le talon du bonbon, afin de créer un phénomène de succion qui évitera d'avoir une couche trop épaisse de chocolat. Raclez ensuite la fourchette à tremper sur le bord du saladier, de façon à obtenir une fine couche de chocolat.
Déposez délicatement le bonbon sur la plaque préparée. Placez enfin sur chaque bonbon un carré de nougatine de sésame. Laissez cristalliser*.

Le conseil du chef

Si la nougatine durcit trop rapidement, remettez-la quelques minutes au four, de manière à lui redonner sa souplesse. Vous pouvez également mettre uniquement quelques éclats de nougatine sur les bonbons.







Lollipops

Ingrédients
Chocolat plastique ivoire
90 g de chocolat blanc 35 %
60 g de sirop de glucose

Gelée au citron vert
170 g de nappage (du commerce)
ou de gelée de pomme
80 g (8 cl) de jus de citron vert
Le zeste de 1/2 citron vert non traité

Guimauve citron
9 g de gélatine en feuilles
100 g de sucre semoule
115 g (65 + 50 g) de miel
80 g (40 + 40 g) de jus de citron
50 g de sirop de glucose

200 g de chocolat blanc 35 %

Décoration
Spray velours vert ou jaune

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 plaque de boules creuses ivoire
1 poche à douille
Bâtons de sucette
Emporte-pièce en forme de fleur



Pour 50 sucettes
À faire la veille
Temps de préparation : 1 h 30
Temps de repos et de cristallisation : 24 heures

La veille, confectionnez le chocolat plastique ivoire.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, faites tiédir le sirop de glucose (à environ 40 °C) et mélangez-le délicatement avec le chocolat fondu. Dès que le mélange est homogène, retirez du feu et réservez jusqu'au lendemain à température ambiante.

Le jour même, préparez la gelée au citron vert.
Dans le bol d'un robot, mettez ensemble le nappage, le jus de citron vert avec le zeste de citron vert. Mixez et pochez* dans les boules creuses au tiers de leur volume.

Réalisez la guimauve citron.
Faites tremper la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition le sucre, les 65 g de miel et la moitié du jus de citron, jusqu'à l'obtention d'un sirop. Montez au fouet le sirop de glucose et les 50 g de miel, puis incorporez le sirop bouillant et ajoutez la gélatine essorée. Arrêtez le batteur lorsque la température est descendue à 30 °C et ajoutez 40 g de jus de citron. Complétez le garnissage des boules creuses. Laissez sécher en surface dans un endroit sec pendant 12 heures.

Obturez à l'aide d'une poche garnie de chocolat blanc tempéré (voir p. 20). Avant complète cristallisation*, positionnez un bâton à sucette au centre de la boule creuse, à la verticale.

Après cristallisation, piquez-les sucettes dans une plaque de polystyrène. À l'aide d'un pochoir, pulvérisez le spray velours sur les sucettes.

Malaxez le chocolat plastique pour l'assouplir, jusqu'à obtenir une masse parfaitement lisse et homogène. Étalez-le sur une plaque et, à l'aide d'un emporte-pièce fleur, découpez de petites fleurs que vous collerez sur les sucettes.

Renvois techniques

Chocolat plastique » p. 51
Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p. 20

Nana chérie

Pour 80 bouchées environ
À faire la veille
Temps de préparation : 2 heures
Temps de repos et cristallisation : 24 heures

La veille, enlevez la peau des ananas.
Coupez en cubes de 3 x 3 cm, en veillant à ne pas utiliser la partie centrale trop fibreuse. Fendez la gousse de vanille et grattez-la pour en extraire les grains. Dans une poêle, réalisez un caramel à sec avec le sucre. Ajoutez les cubes d'ananas et les grains de vanille. Laissez dorer 2/3 minutes, ajoutez le rhum et faites flamber. Retirez du feu, mettez dans une boîte hermétique et réservez au réfrigérateur toute la nuit (idéalement 2 ou 3 nuits).

Le jour même.
Égouttez les cubes d'ananas sur une grille posée sur un plat pendant 1 à 2 heures et récupérez le jus. Finissez de sécher les cubes d'ananas avec un papier absorbant. Plantez une pique en bois dans chaque cube d'ananas afin de pouvoir les tremper facilement.
Dans un récipient, mélangez le fondant et 2 cuillerées à soupe du jus réservé. Faites chauffer au bain-marie* à 60/65 °C en mélangeant constamment. Trempez les cubes d'ananas et déposez-les sur une plaque.
Lorsque le fondant est cristallisé*, tempérez le chocolat suivant la méthode de votre choix (voir p. 20). À l'aide d'une fourchette à tremper, enrobez les cubes d'ananas un par un (voir p. 25). Laissez cristalliser au moins 12 heures.
Dégustez rapidement.

Préparez les cerises.
Égouttez-les sur une grille posée sur un plat pendant 1 à 2 heures et récupérez le jus. Finissez de les sécher avec un papier absorbant. Fendez la gousse de vanille et grattez-la pour en extraire les grains. Dans un récipient, mélangez le fondant, les grains de vanille et 2 cuillerées à soupe d'eau-de-vie. Faites chauffer au bain-marie à 60/65 °C en mélangeant constamment. Trempez les cerises en les tenant par la queue. Laissez bien une collerette autour de la queue exempte de fondant. Déposez les cerises sur une plaque.

Lorsque le fondant est cristallisé, tempérez le chocolat suivant la méthode de votre choix (voir p. 20). Trempez les cerises et enrobez-les une par une (voir p. 25) en immergeant bien la queue. Puis déposez-les dans le sucre coloré et laissez-les cristalliser au moins 12 heures.

Le conseil du chef

Pour une bonne dégustation, il est nécessaire de prépareras cerises une quinzaine de jours avant de les déguster Le fondant sera parfaitement fondu et leur sirop n'en sera que plus parfumé.

Ingrédients
Pour les « nanas »
2 ananas Victoria
1 gousse de vanille
100 g de sucre semoule
150 g de rhum brun
300 g de fondant pâtissier
300 g de chocolat noir 60 % ou 70 %

Pour les « chéries »
50 cerises à l'eau-de-vie avec leur queue
1/2 gousse de vanille
300 g de fondant pâtissier
300 g de chocolat noir 60 % ou 70 %

Sucre coloré pour le décor

Ustensiles
1 grille
1 thermomètre de cuisine
Des piques en bois
1 fourchette à tremper
1 plaque à pâtisserie

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p. 20
Enrobage » p. 25





Nini l'ourson

Ingrédients
500 g de chocolat noir 60 ou 70 %
1 bombe de spray velours chocolat
1 bombe de spray velours rouge

Ustensiles
2 moules en demi-sphères de 0 7 cm
2 moules en demi-sphères de 0 4,5 cm
8 moules en demi-sphères de 0 3 cm
2 règles d'écolier à section carrée en aluminium ou en Inox
1 plaque chemisée de papier sulfurisé
1 palette

Pour 1 ourson
Temps de préparation : 2 heures
Temps de réfrigération : 35 minutes

Nettoyez les moules avec du coton et de l'alcool à 90°. Posez 2 règles en aluminium ou en Inox sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé.

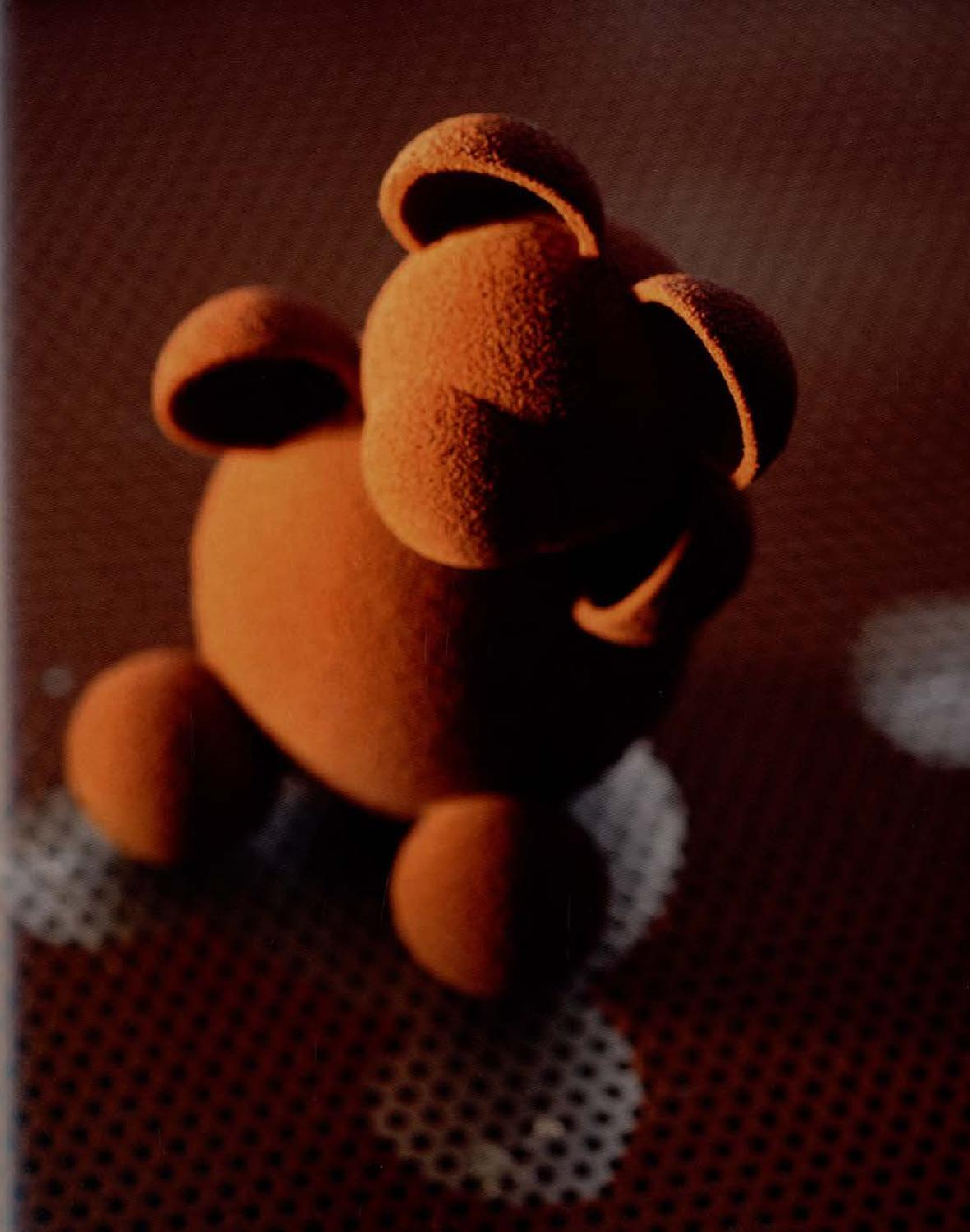
Tempérez le chocolat selon la méthode de votre choix (voir p. 20).

Préparez les boules en chocolat.
Lorsque le chocolat est à la bonne température, remplissez entièrement une demi-sphère à l'aide d'une louche, de façon à la tapisser sur toute la surface. Retournez-la au-dessus du saladier pour vider l'excédent de chocolat. Égouttez en agitant légèrement le moule et déposez-le en prenant appui sur les deux règles.
Lorsque le chocolat commence à cristalliser*, retournez le moule et enlevez l'excédent de chocolat sur les bords du moule à l'aide d'un couteau d'office afin que les bords soient nets. Renouvelez l'opération pour chaque demi-sphère. Réservez les moules au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes. Lorsque vous sortez les moules, attendez quelques minutes avant de les démouler.

Procédez au montage.
Pour coller les demi-sphères, faites chauffer légèrement le fond d'une casserole, retournez-la et passez les bords des demi-sphères sur le fond chaud pour faire fondre légèrement le pourtour. Collez les bords de la plus grosse sphère et faites fondre légèrement la base pour créer une assise. Collez les deux demi-sphères de 4,5 cm pour former la tête et installez-la sur le corps selon le même procédé. Terminez le montage en collant les demi-sphères de 3 cm pour les bras, les pattes et les oreilles.

Passez le montage au réfrigérateur durant 15 minutes environ. Décorez à la bombe spray velours chocolat, puis au spray velours rouge.

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p. 20
Moulage classique » p. 26



Boniface le bonhomme des neiges

Ingrédients
500 g (400 + 100 g) de chocolat blanc 35 %
1 bombe de spray velours blanc
Pâte d'amande (voir p. 41)
Colorants

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
2 règles d'écolier à section carrée
en aluminium ou en Inox
Des moules demi-sphériques de 0 4 cm
1 palette

Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p. 20
Moulage classique » p. 26
Pâte d'amande » p. 41

Pour 10 « boules »
Temps de préparation : 1 heure
Temps de réfrigération : 45 minutes

Préparez votre matériel.
Nettoyez les moules avec du coton et de l'alcool à 90 °. Posez les règles sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Tempérez le chocolat.
Sur une planche, hachez 400 g de chocolat blanc à l'aide d'un couteau-scie, ou mieux, utilisez du chocolat conditionné en fèves, palets ou pastilles.
Mettez les morceaux de chocolat haché dans un récipient. Remplissez une casserole d'eau chaude en vous arrêtant à mi-hauteur. Placez le récipient au-dessus en vérifiant que celui-ci ne touche pas le fond de la casserole.
Faites chauffer à feu doux en prenant soin de ne pas faire bouillir l'eau. L'utilisation du four à micro-ondes est possible, mais en position décongélation ou à la puissance de 500 W maximum.
Mélangez régulièrement à l'aide d'une maryse* afin d'homogénéiser la fonte. Contrôlez la température avec le thermomètre. Lorsque la température a atteint 45/50 °C, retirez le chocolat du bain-marie* et ajoutez 100 g de chocolat minutieusement haché (ou mixé au robot). Remuez constamment. Le chocolat doit atteindre 26/27 °C.
Placez le saladier au bain-marie un bref instant pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 28/29 °C. Retirez du bain-marie en mélangeant.

Faites les moulages et le montage.
Lorsque le chocolat est à la bonne température, remplissez entièrement les demi-sphères à l'aide d'une louche de façon à tapisser sur toute la surface. Retournez au-dessus du saladier pour vider l'excédent de chocolat. Égouttez en agitant légèrement le moule et déposez-le en prenant appui sur les 2 règles.
Lorsque le chocolat commence à cristalliser*, retournez le moule et enlevez l'excédent de chocolat sur les bords du moule à l'aide d'un couteau d'office afin que les bords soient nets.
Réservez les moules dans le réfrigérateur 30 minutes. Lorsque vous les sortez, attendez quelques minutes avant de les démouler.

Faites fondre légèrement les boules de chocolat sur une plaque tiède afin d'avoir une assise, collez les demi-sphères et posez-les sur un papier sulfurisé. Mettez-les au congélateur ou au réfrigérateur pendant 15 minutes.
Puis pulvérisez-les à l'aide d'une bombe de spray velours blanc.

Avec la pâte d'amande que vous aurez colorée, réalisez successivement tous les éléments du décor : écharpe, bonnet, boutons… Collez à l'aide de chocolat blanc fondu.



Moulage de Pâques marguerite

Ingrédients

500 g (400 + 100) de chocolat blanc 35 %
1 bombe de spray velours chocolat vert
1 bombe de spray velours chocolat jaune
Pâte d'amande colorée ou chocolat plastique ivoire (voir p. 51)

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
2 règles d'écolier à section carrée en aluminium ou en Inox
1 plaque à pâtisserie
1 palette
Des moules à œufs
1 emporte-pièce en forme de fleurs

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de réfrigération : 1 heure
Temps de congélation : 15 minutes

Préparez votre matériel.
Nettoyez les moules avec du coton et de l'alcool à 90°. Posez les règles d'écolier sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé.

Tempérez le chocolat (voir p. 20).
Versez dans un grand saladier.

Procédez au moulage.
Lorsque le chocolat est à la bonne température, remplissez entièrement le moule à l'aide d'une louche de façon à le tapisser sur toute la surface. Retournez-le au-dessus du saladier pour vider l'excédent de chocolat. Égouttez en agitant légèrement le moule et déposez-le en prenant appui sur les 2 règles.
Lorsque le chocolat commence à cristalliser*, retournez le moule et enlevez l'excédent de chocolat sur les bords du moule (« ébarbez ») à l'aide d'un couteau d'office afin que les bords soient nets (« arasez »).
Réservez les moules dans le réfrigérateur 1 heure environ. Lorsque vous les sortez, attendez quelques minutes avant de les démouler.
Pour assembler les deux coquilles, faites-les fondre légèrement sur une plaque tiédie et mettez les bords en contact afin de réaliser un collage parfait.

Décorez les œufs.
Pour un effet velours, placez l'œuf au congélateur environ 15 minutes et pulvérisez-le dès sa sortie avec les sprays velours vert et jaune afin d'obtenir une jolie couleur printanière.
Étalez la pâte d'amande colorée ou bien le chocolat plastique et découpez de petites fleurs à l'aide d'un emporte-pièce. Collez les décors à l'aide d'une pointe de chocolat fondu déposée sur l'œuf.

Conseil du chef

Afin d'éviter les taches et les blanchiments prenez soin de nettoyer vos moules avec du coton et de l'alcool après chaque utilisation. Veillez également à ce qu'ils ne soient pas trop froids.

Bon à savoir

Vous pouvez utiliser indifféremment de la pâte d'amande ou du chocolat plastique pour la décoration.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p 19
Tempérage » p. 20
Moulage classique » p. 26
Chocolat plastique » p. 51



Rochers

Ingrédients
100 g de chocolat au lait 40 %
250 g de praliné maison (voir p. 38) ou du commerce
10 g de crêpes dentelle émiettées

Enrobage
500 g de chocolat noir 60 % ou lait 40 %
100 g d'amandes hachées

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 plaque à pâtisserie
1 poche à douille
1 fourchette à tremper

Pour environ 500 g de rochers
Temps de préparation : 50 minutes
Temps de cristallisation : 3 heures

Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Mélangez le chocolat fondu au praliné. Faites refroidir la masse jusqu'à 24 °C en trempant le saladier dans de l'eau glacée et en remuant constamment. Retirez le saladier de l'eau.
Ajoutez les crêpes dentelle émiettées. Versez cette masse sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé et laissez cristalliser* quelques heures.
Une fois la masse durcie, cassez-la en petits morceaux.

Dans un saladier, déposez quelques morceaux de cette masse durcie et commencez à fouetter avec un batteur. Incorporez petit à petit tous les morceaux afin d'obtenir une masse homogène.
À l'aide d'une poche à douille, dressez des boules de la taille d'une petite noix sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Laissez cristalliser avant d'enrober.

Torréfiez les amandes (voir p. 134) et laissez-les refroidir.

Tempérez le chocolat selon la méthode de votre choix (voir p. 20).
Enrobez une première fois les rochers, puis roulez-les dans une assiette remplie d'amandes hachées torréfiées. Laissez cristalliser quelques minutes.
Enrobez une nouvelle fois les rochers de chocolat.

Le conseil du chef

Vous pouvez réchauffer légèrement à 33 °C le chocolat utilisé pour le premier enrobage, afin d'éviter les fendillements.

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p. 20
Enrobage » p. 26
Praliné maison » p. 38
Torréjïer des fruits secs » p. 134







Chamallow de cannelle tube craquant

Ingrédients
300 g de chocolat noir 60 % ou 70 %

Eau de cannelle concentrée
100 g (10 cl) d'eau
5 bâtons de cannelle écrasés

Guimauve à la cannelle
50 g (5 cl) d'eau
50 g (25 + 25 g) d'eau de cannelle concentrée (ci-dessus)
225 g de sucre semoule
135 g (10 + 125 g) de miel
20 g de gélatine en feuilles
225 g de chocolat blanc 35 %

Finitions
Mêmes quantités de
Cannelle en poudre
Fécule de maïs
Sucre glace

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
6/8 cylindres en plastique de 15/20 cm de long et de 0 2 cm
1 poche à douille

Renvois techniques
Tempérage » p. 20
Guimauve au chocolat » p. 44

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 2 heures
Temps de réfrigération : 1 h 30
Temps de repos : 1 nuit

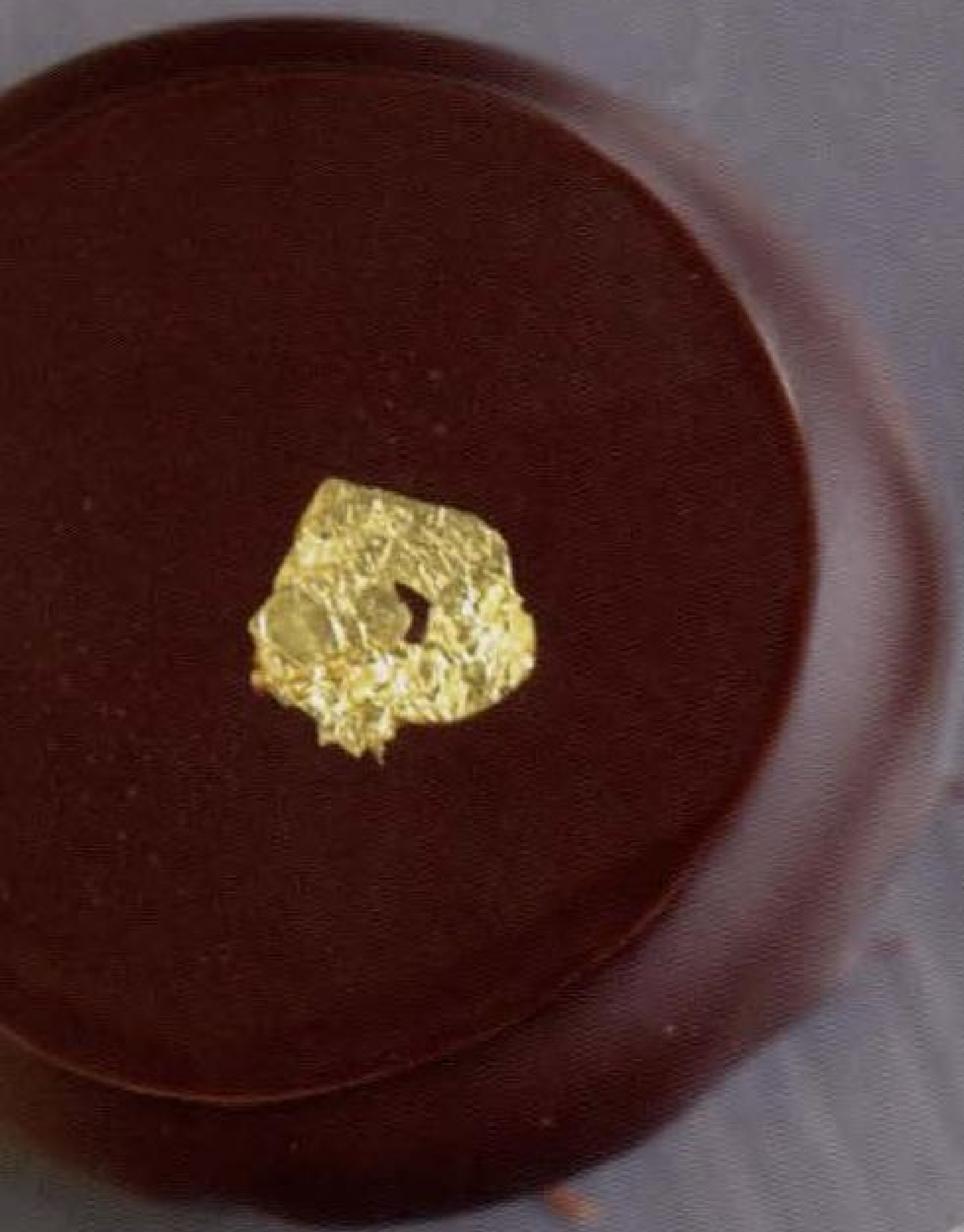
La veille, préparez les tubes de chocolat.
Chemisez* l'intérieur des cylindres avec du papier sulfurisé en prenant soin d'obturer un côté avec du film alimentaire.
Tempérez le chocolat (voir p. 20).
À l'aide d'une poche, remplissez le tube de chocolat tempéré, videz l'excédent immédiatement. Faites-le rouler aussitôt dans un mouvement de va-et-vient rapide afin d'obtenir une épaisseur égale sur toute la surface du tube. Laissez cristalliser* au réfrigérateur.

Réalisez l'eau de cannelle concentrée.
Faites bouillir l'eau et la cannelle et laissez réduire à feu très doux jusqu'au tiers, puis passez au chinois*.

Confectionnez la guimauve à la cannelle.
Faites bouillir l'eau, 25 g d'eau de cannelle concentrée, le sucre et 10 g de miel jusqu'à atteindre une température de 110 °C. Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Essorez-la et faites-la fondre au four à micro-ondes. Dans le bol d'un mixeur, versez les 125 g de miel restant et la gélatine fondue, ajoutez le sucre cuit à 110 °C et démarrez le mixeur à vitesse rapide, avant de diminuer progressivement la vitesse jusqu'à moitié. À mi-parcours, ajoutez 25 g d'eau de cannelle et laissez tourner jusqu'à refroidissement.
Pendant ce temps, hachez le chocolat blanc et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (en position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Lorsque le mélange de guimauve est à température ambiante, retirez-le du bol et incorporez rapidement le chocolat fondu. À l'aide d'une poche, garnissez la guimauve dans les tubes de chocolat et laissez cristalliser dans une pièce fraîche.

Le jour même.
Retirez les tubes de chocolat des cylindres de plastique et ôtez le papier sulfurisé. Coupez délicatement les tubes avec un couteau d'office légèrement chauffé pour en faire des « bouchons ». Dans une assiette, mélangez la cannelle en poudre, la fécule et le sucre glace. Trempez l'extrémité de chaque « bouchon » dans le mélange de poudres. Dégustez.

Le conseil du chef
Pour plus de rapidité et de simplicité, vous pouvez couler la guimauve dans un cadre et une fois cristallisée•, la découperet l'enrober de chocolat tempéré.






Palets or

Pour environ 50 palets
À commencer la veille
Temps de préparation: 40 minutes
Temps de cristallisation : 1 nuit + 5 heures

Réalisez la ganache au chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide, le miel et la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez infuser quelques minutes et filtrez. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Dès que la ganache est à 35/40 °C, ajoutez le beurre coupé en dès. Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Laissez cristalliser* au minimum 3 heures.

Dès que la consistance le permet, dressez à l'aide d'une poche à douille des petites boules de la taille d'une truffe sur un tapis de silicone ou une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Apposez une autre feuille de papier sulfurisé. Posez une plaque à pâtisserie sur la feuille en appuyant légèrement de façon a aplatir les boules de ganache et obtenir alors des palets.
Retirez la plaque et laissez cristalliser 1 nuit.

Procédez à l'enrobage.
Chemisez une plaque avec du papier sulfurisé, ou mieux, avec une feuille de plastique. Tempérez le chocolat selon la méthode de votre choix (voir p. 20). Versez le chocolat tempéré dans un grand saladier. Retirez précautionneusement la feuille de protection des palets de ganache.

Chablonnez vos palets (voir p. 24).
Placez le palet face chablonnée sur les dents d'une fourchette à tremper et déposez-le dans le chocolat tempéré. Appuyez légèrement avec l'extrémité de la fourchette afin d'immerger complètement le bonbon. Récupérez le bonbon avec la fourchette et retrempez trois ou quatre fois le talon du palet afin de créer un phénomène de succion qui évitera d'avoir une couche trop épaisse de chocolat. Raclez ensuite la fourchette à tremper sur le bord du saladier de façon à obtenir une fine couche de chocolat. Déposez délicatement sur la plaque préparée.
Déposez une pointe d'or sur chaque palet. Laissez cristalliser.

Le conseil du chef

Le miel est utilisé dans cette ganache pour améliorer la texture et la conservation du bonbon de chocolat.

Ingrédients
Ganache au chocolat noir
225 g de chocolat noir 70 %
200 g (20 cl) de crème liquide entière
40 g de miel d'acacia
1/2 gousse de vanille
50 g de beurre

Enrobage et décoration
500 g de chocolat noir 70 %
Feuilles d'or

Ustensiles
1 thermomètre de cuisine
1 poche à douille
1 tapis en silicone
ou 1 plaque recouverte de papier sulfurisé
1 fourchette à tremper

Renvois techniques

Tempérage » p. 20
Chablonnage » p. 24
Enrobage » p. 25










Christophe Adam

présente sa recette

Le chocolat est une matière difficile à travailler pour un jeune pâtissier ou un néophyte. Il s'apprivoise. La liberté de création commence lorsqu'on a parfaitement acquis les bases. Cette approche « professionnelle », ou du moins sérieuse, me paraît indispensable. Elle est indissociable de la connaissance du produit. Après avoir travaillé vingt ans avec Valrhona, je suis très attentif au caractère du chocolat, défini par son pourcentage de cacao, sa provenance, son cru. j'ai appris à déguster, à rechercher les arômes amers, fruités, épicés,fumés... Ce sont des nuances qui entrent dans la démarche de création d'un dessert.

Carrément choc



Le biscuit amer. Montez les blancs en neige. Ajoutez la moitié de la pesée de sucre semoule (35 g). Mélangez énergiquement les jaunes avec l'autre moitié de sucre. Tamisez la poudre de cacao. Incorporez le cacao tamisé dans les jaunes blanchis. Incorporez le mélange jaunes/cacao dans les blancs montés sucrés. Posez un cercle inox sur une feuille de papier sulfurisé et graissez-le. Coulez le biscuit. Enfournez à 210°C(th. 7) pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Le biscuit gianduja cacao. Mettez les zestes d'orange hachés dans le sucre semoule. Mettez le beurre en pommade* ajoutez le sucre (avec les zestes), la poudre de noisette, la poudre de cacao, la farine et la fleur de sel. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Étalez finement au rouleau à pâtisserie (ou au laminoir) avant de cuire à 160 °C (th. 5/6) pendant 12 minutes.Laissez refroidir. Au batteur (à la palette), mettez la pâte et mélangez pour la broyer, puis ajoutez le gianduja lait petit à petit. Moulez dans un cercle, puis laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Les éclats de chocolat doré. Faites fondre le chocolat noir 70 %, puis étalez-le finement sur une feuille plastique. Laissez durcir au réfrigérateur avant de déposer délicatement de la poudre d'or à l'aide d'un pinceau. Découpez des éclats de chocolat à la taille voulue.

Le crémeux chocolat amer. Mettez à tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Mélangez énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre. Faites bouillir le lait et la crème et réalisez une crème anglaise avec les jaunes (voir p. 98). Après cuisson, débarrassez en chinoisant, ajoutez la gélatine préalablement égouttée et rincée. Versez petit à petit sur le cacao pâte et le chocolat noir haché. Réservez au frais.

Le sirop cacao. Mélangez 8 g d'eau avec la gélatine en poudre. Laissez gonfler. Faites chauffer 45 g d'eau, le sirop, puis ajoutez la poudre de cacao. Ajoutez la gélatine dans le mélange chaud, mélangez.

La mousse au chocolat. Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Faites bouillir le lait et ajoutez la gélatine. Versez en plusieurs fois sur le chocolat haché. Montez la crème fleurette en chantilly, puis versez dessus le chocolat.

Pour 8 personnes

Ingrédients

Pour le biscuit amer
65 g de blanc d'œuf
70 g de sucre semoule
45 g de jaune d'œuf
20 g de poudre de cacao

Pour le biscuit gianduja cacao
Les zestes de 1 orange non traitée
45 g de sucre semoule
30 g de beurre
45 g de poudre de noisette
15 g de poudre de cacao
30 g de farine T55
1,5 g de fleur de sel
60 g de gianduja lait

Pour les éclats de chocolat doré
200 g de chocolat noir 70 %
10 g de poudre d'or

Pour le crémeux chocolat amer
1,5 g de gélatine en feuilles
20 g de jaunes d'œufs
6 g de sucre semoule
115 g (11,5 cl) de lait
75 g de crème liquide
5 g de pâte de cacao
52 g de chocolat noir 70 %


FAUCHON
FAUCHON

Le montage. Démoulez le biscuit amer et le biscuit gianduja cacao. Nettoyez l'un des deux cercles, posez-le sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et glissez une feuille plastique à l'intérieur. Disposez un cordon de mousse sur le pourtour. Déposez au fond le biscuit gianduja cacao. Ajoutez de la mousse, puis a l'aide d'une poche à pâtisserie, pochez le crémeux chocolat amer. Mettez de nouveau de la mousse et incrustez le biscuit chocolat amer préalablement imbibé. Finissez par une dernière couche de mousse et lissez à ras. Placez au congélateur pendant 4 heures.

Le glaçage chocolat. Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. Mélangez le sirop et la poudre de cacao. Faites bouillir la crème et ajoutez la gélatine préalablement trempée 20 minutes dans l'eau froide. Mélangez la crème et le sirop, lissez. Utilisez à une température de 20 à 25 °C.

La finition. Décerclez l'entremets, puis glacez-le avec le glaçage chocolat. Attendez que le gâteau revienne à température ambiante pour y ajouter les éclats de chocolat doré.

Pour le sirop cacao

53 g (8 + 45 g) d'eau
1 g de gélatine en poudre
90 g de sirop à 30° B (degrés baumé)
15 g de poudre de cacao

Pour la mousse au chocolat

2 g de gélatine en feuilles
140 g (14 cl) de lait
255 g de crème fleurette
200 g de chocolat noir 70 %

Pour le glaçage chocolat

40 g (4 cl) d'eau
120 g de sucre semoule
40 g de poudre de cacao
80 g de crème liquide
4 g de gélatine en feuilles

Ustensiles

1 poche à douille
2 cercles Inox de 4 cm de hauteur et 16 cm de diamètre
1 feuille plastique*de 4 cm
1 thermomètre de cuisine



Gelée lactée, marron et écume de soja

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit

La veille, préparez l'écume de lait de soja.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, mélangez le lait, le sucre, le lait de soja et la crème. Portez à ébullition. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir et remplissez le siphon avec le mélange. Réservez 1 nuit au réfrigérateur. Au moment de garnir les verrines, ajoutez deux cartouches de gaz pour crème Chantilly.

Le jour même, réalisez la gelée de chocolat au lait.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, faites chauffer le lait et le sucre.
Hors du feu, ajoutez la gélatine bien essorée. Versez progressivement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez quelques secondes. Coulez dans les verrines. Réservez au réfrigérateur.

Confectionnez le streuzel aux amandes.
Dans un saladier, mélangez ensemble la mélasse, la poudre d'amande et la farine. Découpez le beurre froid en petits cubes, ajoutez-le à la préparation et mélangez à la main pour former un mélange sableux. Faites cuire 10 minutes environ à 150/160 °C (th. 5/6) jusqu'à obtenir une belle coloration ambrée.

Juste avant de servir.
Préparez les vermicelles de marron : mélangez la crème de marron et le beurre en pommade* et ajoutez éventuellement un peu de rhum.

Au moment de servir
Déposez 1 disque de chocolat légèrement incliné au-dessus de la gelée de chocolat au lait. Garnissez de streuzel et recouvrez de vermicelles de marron réalisés à l'aide d'une poche à douille. Terminez en surmontant d'écume de lait de soja.

Bon à savoir

Le kurozato est le sucre brun d'OkInawa. Vous le trouverez dans les épiceries et restaurants japonais.

Ingrédients

Écume de lait de soja
4 g de gélatine en feuilles
75 g (7,5 cl) de lait
40 g de sucre semoule
180 g (18 cl) de lait de soja
30 g (3 cl) de crème liquide entière

Gelée de chocolat au lait
2 g de gélatine en feuilles
75 g de chocolat au lait 40 %
175 g (17,5 cl) de lait
10 g de sucre semoule

Streuzel aux amandes
50 g de mélasse
ou de sucre kurozato (sucre japonais)
50 g de poudre d'amande
50 g de farine
50 g de beurre

Vermicelles de marron
120 g de crème de marron
80 g de beurre
Rhum selon votre goût (facultatif)

8 disques de chocolat au lait 40 % (voir p. 48)

Ustensiles

1 siphon
6/8 verrines
1 poche munie d'une douille unie de 3 mm

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p 19
Disques » p. 48
Streuzel aux amandes » p. 88





Biscuit léger au confit de mandarine et suprême de chocolat noir

Ingrédients

Streuzel aux amandes
25 g de beurre
25 g de cassonade
25 g de farine
25 g de poudre d'amande

Dacquoise aux amandes
3 blancs d'oeufs
50 g de sucre semoule
85 g d'amandes en poudre
30 g de farine
100 g de sucre glace

Semi-confit de mandarine
4 mandarines
25 g de miel toutes fleurs

Crème brûlée
150 g (15 cl) de lait
demi-écrémé
100 g (10 cl) de crème
liquide entière
3/4 de gousse de vanille
25 g de sucre semoule
1 g d'agar-agar
2 jaunes d'œufs

Suprême chocolat noir
75 g de chocolat noir 70 %
250 g (25 cl) de lait entier
125 g (25 + 100 g) de crème liquide entière
20 g de sucre semoule
1 g d'agar-agar

Ustensiles

1 cadre de 12 x 12 cm
1 cadre de 15 x 15 cm
1 plaque à pâtisserie
1 thermomètre de cuisine

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Dacquoise aux amandes » p. 86
Streuzel aux amandes » p. 88

Pour 6 à 8 personnes

Temps de préparation : 1 h 30
Temps de cuisson : 25 minutes
Temps de réfrigération : 3 heures
Temps de congélation : 1 heure

Réalisez le streuzel aux amandes (voir p. 88)
en utilisant les proportions ci-contre.
Étalez sur une plaque et faites cuire à 150 °C (th. 5) 10 minutes. Réservez.

Confectionnez la dacquoise aux amandes (voir p. 86).
Coulez dans un cadre de 12 x 12 cm posé sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faites cuire à 190 °C (th. 6/7) environ 15 minutes. Réservez.

Réalisez le semi-confit de mandarine.
Dans une casserole, mettez les mandarines entières et couvrez d'eau à hauteur. Portez à ébullition une première fois, égouttez et recouvrez d'eau à nouveau, puis recommencez de manière à réduire l'amertume des fruits. Retirez les mandarines de l'eau, coupez-les en tranches fines et retirez les pépins. Dans une casserole, faites réduire à feu doux les mandarines avec le miel afin d'éliminer le maximum d'eau. Répartissez aussitôt sur toute la surface de la dacquoise et placez au congélateur pendant 1 heure.

Préparez la crème brûlée.
Dans une casserole, mélangez le lait et la crème, ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée et laissez infuser 10 minutes. Retirez la gousse de vanille, mélangez le sucre et l'agar-agar et faites-les dissoudre dans le liquide. Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier. Versez le liquide chaud dessus, mélangez et versez de nouveau dans la casserole. Lorsque le mélange atteint 84 °C, coulez sur le semi-confit et placez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préparez le moule.
Déposez un cadre de 15 x 15 cm sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé et posez au centre l'insert démoulé dacquoise/confit/crème brûlée. Réservez au réfrigérateur.

Réalisez le suprême chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre (voir p. 19). Dans une casserole, faites chauffer le lait et 25 g de crème, ajoutez le mélange sucre et agar-agar et portez à ébullition quelques minutes. Incorporez lentement un tiers du mélange chaud sur le chocolat fondu selon la règle des trois tiers (voir p. 95). Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Laissez refroidir jusqu'à 35 °C. Dans un saladier, fouettez 100 g de crème liquide entière pour lui donner une texture souple et mousseuse dite « montée mousseuse ». Incorporez délicatement la crème montée mousseuse à la préparation et coulez immédiatement dans le cadre préparé. Parsemez aussitôt la surface de streuzel aux amandes. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Transparence chouchou fraise acidulée

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 50 minutes
Temps de réfrigération : 6 heures
Temps de congélation : 1 heure

Ingrédients

Coulis de fraise maison
600 g de fraises
60 g de sucre semoule
1/2 jus de citron jaune

Nuage fraise
3 g de gélatine en feuilles
300 g de coulis de fraise maison (ci-dessus)

Mousse au chocolat blanc et citron
2 g de gélatine en feuilles
150 g de chocolat blanc 35 %
80 g (8 cl) de lait de soja
Le zeste de 1 citron non traité
160 g (16 cl) de crème de soja

140 g de fraises

Ustensiles

1 thermomètre de cuisine
1 siphon
8 verrines

Réalisez le coulis de fraise maison.
Équeutez les fraises, lavez-les et mixez-les avec le sucre et le jus de citron pressé. Goûtez et ajoutez du sucre si nécessaire. Passez-les au chinois*, puis prélevez 300 g pour le nuage fraise.

Préparez le nuage fraise.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Faites chauffer le coulis de fraise maison, ajoutez la gélatine essorée. Mélangez et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Confectionnez la mousse au chocolat blanc et citron.
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez le lait de soja à ébullition et faites infuser le zeste de citron 5 minutes, filtrez et ajoutez la gélatine bien essorée.
Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode.
Dans un saladier, fouettez la crème de soja pour lui donner une texture souple et onctueuse dite « montée mousseuse ». Lorsque le mélange atteint 35/45 °C, incorporez délicatement la crème montée mousseuse.

Préparez la brunoise de fraise.
Équeutez les fraises et conservez éventuellement quelques pédoncules pour la décoration. Coupez les fraises en fine brunoise et ajoutez un peu de sucre si nécessaire.

Réalisez le montage.
Versez soigneusement le coulis de fraise maison dans des verrines. Placez
1 heure au congélateur. Coulez la mousse au chocolat blanc et citron sur le coulis de fraise. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 4 heures. Placez le nuage fraise en siphon. Placez 2 cartouches de gaz et agitez bien. Déposez la brunoise de fraise sur la mousse. Avant de servir, garnissez chaque verrine d'écume de fraise et décorez éventuellement avec de la brunoise et/ou un pédoncule de fraise.



Renvois techniques
Fonte du chocolat » p. 19
Mousse au chocolat sans œufs » p. 111



Macarons ivoire truffe

Pour 40 macarons environ
À faire la veille
Temps de préparation : 1 heure
Temps de réfrigération : 3 heures + 1 nuit
Temps de cuisson : 12 minutes par plaque

La veille ou 3 heures minimum auparavant.
Préparez la ganache montée ivoire/truffe.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez 80 g de crème liquide à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Ajoutez l'huile de noisette et la truffe hachée et mixez quelques secondes. Puis incorporez les 190 g de crème froide à la ganache. Laissez cristalliser* 3 heures minimum au réfrigérateur.

Confectionnez les coques des macarons (voir p. 82).
Dressez à la poche la pâte à macarons sur une plaque chemisée* de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone et enfournez à 140 °C (th. 4/5) pendant 12 minutes environ, en fonction de la taille des macarons. Réservez à température ambiante.

Une fois les coques de macarons refroidies, fouettez la ganache jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
À l'aide d'une poche à douille, déposez une noisette de ganache sur chaque coque de macaron. Apposez un éclat de chocolat tempéré (voir p. 20) sur la moitié d'entre elles et jumelez les coques. Disposez les macarons sur la tranche et décorez d'une lamelle de truffes légèrement enfoncée dans la ganache. Réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le conseil du chef

Dans cette recette, il est impératif de peser les œufs. La réussite des macarons dépend du dosage précis de chaque ingrédient.
Utilisez des truffes noires de la Drôme des collines... elles sont délicieuses !

Bon à savoir

Pour que les macarons soient bons, ils doivent «mâturer» une nuit. Cette attente leur vaudra une belle coque croustillante, un intérieur fondant et favorisera te développement des arômes : la truffe le vaut bien !

Ingrédients

Coques de macarons
125 g de poudre d'amande
25 g de poudre de cacao amer
150 g de sucre glace
100 g (50 g + 50 g) de blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
50 g (5 cl) d'eau

Ganache montée ivoire/truffe
110 g de chocolat blanc 35 %
270 g (80 + 190 g) de crème liquide entière
2 cuillerées à soupe d'huile de noisette
20 g de truffe noire hachée

Décoration
Éclats de chocolat tempéré
Une quarantaine de lamelles de truffe noire

Ustensiles

1 poche munie d'une douille de 10 mm
1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone
1 thermomètre de cuisine

Renvois techniques

Fonte du chocolat » p. 19
Tempérage » p. 20
Pâte à macarons au cacao » p. 82
Ganache montée » p. 97
Remplir une poche à douille >> p. 132



Comme un namachoco

Ingrédients
Ganache au chocolat noir
350 g de chocolat noir 70 %
250 g (25 cl) de lait de soja
10 g de miel
10 g de sirop de glucose

Décoration
180 g de cassonade ou sucre coloré

Ustensiles
1 cadre
1 plaque à pâtisserie

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de réfrigération : 3 heures

Réalisez la ganache au chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez à ébullition le lait de soja avec le miel et le sirop de glucose. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Coulez dans un cadre posé sur une plaque à pâtisserie chemisée* de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur au minimum 3 heures.

Retirez le cadre, saupoudrez de cassonade ou de sucre coloré, découpez des carrés de 2 x 2 cm.

Renvoi technique
Fonte du chocolat » p. 19





Filet de cabillaud, béarnaise au thé vert, sauce chocolat au laitfumée

Ingrédients
6 pavés de cabillaud avec la peau

Fumet de poisson
600 g d'arêtes de poissons
50 g d'échalotes
50 g d'oignons
50 g de blancs de poireau
50 g de carottes
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
1 litre d'eau
15 cl de vin blanc
Poivre en grains

Huile de chocolat blanc au thé matcha
120 g de chocolat blanc 35 %
8 cuillerées à soupe d'huile d'olive
4 cuillerées à soupe d'huile de pépin de raisin
10 g de thé matcha

Ganache chocolat au lait/fumet de poisson
100 g de chocolat au lait 40 %
100 g (10 cl) de fumet de poisson
3 g de thé fumé lapsang souchong

Béarnaise de matcha et chocolat blanc
1 petite échalote ciselée
1 gousse d'ail hachée
10 g de beurre
1verre de vin blanc sec
150 g (15 cl) de fumet de poisson (ci-dessus)
1jaune d'œuf
Huile de chocolat blanc au thé matcha (ci-dessus)

Crème fouettée
100 g (10 cl) de crème liquide entière
30 g (3 cl) de fumet de poisson (ci-dessus)

Conseil du chef

L'assiette de service doit être froide lorsque vous dressez le plat, afin de ne pas faire fondre la ganache.

Renvoi technique

Fonte du chocolat » p. 19

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 35 minutes
Temps de réfrigération : 2 heures

Préparez le fumet de poisson.
Concassez* les arêtes de poissons et égouttez-les. Épluchez, lavez et détaillez les légumes en petits morceaux. Mettez les arêtes de poisson, les échalotes, l'oignon, les blancs de poireau, les carottes et le bouquet garni dans une grande casserole. Ajoutez l'eau, le vin blanc et quelques grains de poivre, puis portez à ébullition. Écumez régulièrement. Laissez frémir pendant 25 à 30 minutes sans remuer. Passez au chinois* et refroidissez rapidement. Utilisez dans les trois jours.

Préparez l'huile de chocolat blanc au thé matcha.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Ajoutez les huiles tièdes et le thé matcha. Mixez, puis réservez à température ambiante.

Réalisez la ganache chocolat au lait/fumet de poisson.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement. Dans une casserole, faites chauffer le fumet de poisson et faites infuser le thé fumé pendant 2 minutes, passez au chinois. Incorporez le fumet sur le chocolat au lait fondu selon la règle des trois tiers (voir p. 95). Mixez quelques secondes. Laissez cristalliser* au réfrigérateur environ 2 heures.

Préparez la béarnaise de matcha et chocolat blanc.
Faites suer doucement l'échalote et l'ail avec la noix de beurre. Lorsque le mélange devient transparent, déglacez avec le vin blanc, laissez réduire et ajoutez le fumet de poisson. Faites réduire de moitié et passez au chinois. Hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf et montez la béarnaise à l'aide d'un petit fouet en versant progressivement l'huile de chocolat blanc au thé matcha en filet. Réservez.

Faites cuire les pavés de cabillaud sur la peau, en démarrant assez fort et tout en appuyant avec une spatule pour les maintenir bien à plat. Dès que les filets sont bien saisis et que la peau commence à devenir croustillante, réduisez le feu et terminez la cuisson.

Dans une assiette bien plate, disposez une petite cuillerée de ganache chocolat au lait/fumet de poisson, puis un cercle de béarnaise matcha... Déposez délicatement le filet avec la peau sur le dessus, et servez avec quelques rondelles de petites pommes de terre nouvelles sautées, et une cuillerée de crème fouettée au fumet de poisson.

Filet mignon asian choc

Pour 6 à 8 personnes
À commencer la veille
Temps de marinade : 24 heures
Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 1 h 45

La veille, préparez les filets mignons.
Retirez le gras des filets mignons et réalisez la marinade. Émincez les bâtons de citronnelle, épluchez et râpez le gingembre. Dans un bol, mélangez le vin blanc, la sauce soja, le gingembre râpé et le jus de citron. Faites chauffer dans une casserole sans porter à ébullition.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Incorporez lentement le mélange sur le chocolat fondu en suivant la règle des trois tiers (voir p. 95). Ajoutez la citronnelle émincée et les feuilles de coriandre. Versez dans un plat. Mettez les filets mignons dans la marinade et laissez mariner pendant 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain.
Égouttez les filets mignons et séchez-les. Réservez la marinade. Saisissez-les dans le beurre à la poêle afin de les colorer sur les deux faces. Finissez la cuisson au four à 190 °C (th. 6/7) environ 15 minutes (63 °C à cœur). Sortez-les du four et laissez-les reposer dans un plat, en les couvrant de film alimentaire.

Préparez le riz à la citronnelle.
Portez l'eau à ébullition avec le sel et le bâton de citronnelle fendu. Dans une grande casserole, faites revenir doucement le riz dans l'huile, jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Ajoutez l'eau infusée, couvrez et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée, soit environ 10 à 12 minutes, et servez aussitôt.

Préparez la sauce.
Déglacez la poêle avec le vinaigre de Xérès et le vin blanc, laissez réduire quelques instants, puis ajoutez la marinade. Portez à ébullition quelques minutes et filtrez. Incorporez le chocolat noir haché. Ajustez l'assaisonnement en ajoutant le sel et le poivre, et si nécessaire quelques gouttes de jus de citron.

Préparez la salade de roquette à la coriandre.
Confectionnez une vinaigrette légère à base de vinaigre ou sauce soja, huile, sel et poivre selon votre goût. Mélangez la salade de roquette et les feuilles de coriandre et assaisonnez à la minute avec la vinaigrette.

Découpez les filets mignons en tranches fines et dressez-les dans un plat ou à l'assiette. Accompagnez de riz basmati à la citronnelle et nappez de sauce. Ajoutez un petit bouquet de roquette.

Ingrédients
750 g de filet mignon de porc
25 g de beurre

Marinade
2 bâtons de citronnelle
45 g de gingembre
35 cl de vin blanc sec type Noilly Prat
7 cuillerées à soupe de sauce soja
1/2 citron non traité
80 g de chocolat noir 60 %
8 g de feuilles de coriandre

Riz à la citronnelle
75 cl d'eau
2 pincées de sel
1 bâton de citronnelle
500 g de riz basmati
4 cuillerées à soupe d'huile

Sauce
4 cuillerées à soupe de vinaigre de Xérès
10 cl de vin blanc sec type Noilly Prat
25 g de chocolat noir 60 %
1 pincée de sel
1 pincée de poivre noir
Quelques gouttes de jus de citron

Salade de roquette à la coriandre
300 g de salade de roquette
1 bouquet de coriandre fraîche
Vinaigre ou sauce soja
Huile
Sel, poivre noir

Le conseil du chef
Égouttez soigneusement les filets mignons au sortir de la marinade et séchez-les avec un papier absorbant, afin d'éviter que la marinade ne les brûle lorsque vous allez les saisir à la poêle.

Renvoi technique
Fonte du chocolat » p. 19





Jus de homard sous un nuage léger de chocolat noir

Ingrédients

Nage de cuisson des homards
3 homards d'environ 400 g pièce
3 litres d'eau
5 étoiles de badiane
1 cuillerée à café rase de grains de poivre noir
1 cuillerée à café rase de piment d'Espelette
10 g de sel

Réduction de homard
1 fenouil
1 blanc de poireau
3 carottes
1 tête d'ail
1 oignon
200 g de céleri branche
1 brin de thym
100 g de beurre frais
100 g de concentré de tomate
2 tomates
Sel

Crème fouettée légère au chocolat noir
100 g de chocolat noir 70 %
300 g (30 cl) de crème liquide entière

Décoration
Piment d'Espelette en poudre

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de congélation : 20 minutes

Préparez les homards.
Entreposez les homards pendant une vingtaine de minutes au congélateur. Pendant ce laps de temps, portez à ébullition l'eau et les épices, plongez-y les homards endormis et faites-les cuire pendant 10 minutes. Sortez les homards de la nage et laissez-les refroidir une quinzaine de minutes avant de procéder à l'extraction des chairs. Conservez les carcasses pour la réduction.

Réalisez la réduction de homard.
Lavez, épluchez et taillez tous les légumes pour constituer une garniture aromatique. Dans une sauteuse, faites rissoler au beurre les carcasses des homards et la garniture aromatique. Incorporez le concentré de tomate et laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez les tomates fraîches coupées en quartier, couvrez d'eau à hauteur et assaisonnez. Faites réduire de moitié, filtrez en pressant bien sur les carcasses, puis faites à nouveau réduire d'un tiers cette fois-ci. Rectifiez l'assaisonnement et incorporez au mixeur le beurre bien froid coupé en dés.

Préparez la crème fouettée légère au chocolat noir.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Fouettez la crème liquide pour lui donner une texture souple et onctueuse, dite « montée mousseuse ». Mélangez délicatement la crème fouettée avec le chocolat fondu et conservez au réfrigérateur.

Tronçonnez les chairs des homards, déposez-les dans de petits bols et remplissez-les à moitié de réduction de homard chaude. Ajoutez une cuillerée à soupe de crème légère de chocolat noir froide. Ajoutez une pincée de piment d'Espelette en poudre et servez chaud.

Le conseil du chef

Assaisonnez fortement la nage de cuisson pour marquer le goût des homards et laissez-vous surprendre par le contraste entre le jus de homard chaud et la crème fouettée froide.
Faites bien rissoler les carcasses des homards sans toutefois les faire brûler, ce qui risquerait de leur conférer une très désagréable amertume.
De même, veillez à laisser suffisamment réduire le jus obtenu par la réduction des carcasses, de manière à obtenir un beau contraste de goût avec la crème légère de chocolat.

Renvoi technique

Fonte du chocolat » p. 19

Noix de ris de veau rôties, sauce chocolat au romarin

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Disposez les ris de veau dans une casserole et couvrez-les d'eau froide à hauteur. Ajoutez un trait de vinaigre blanc, salez, poivrez et portez à ébullition une minute. Plongez les ris dans de l'eau glacée et enlevez la fine membrane qui les entoure.

Lavez, épluchez et coupez les carottes en 24 gros bâtonnets. Faites-les blanchir dans le bouillon de volaille, égouttez-les, puis réservez.

Réalisez le jus de veau au romarin.
Dans une casserole, portez à ébullition le fond de veau, ainsi que les sommités de romarin (gardez les branches centrales pour la cuisson des ris de veau) et laissez infuser quelques minutes.

Procédez à la cuisson des ris de veau.
Transpercez chaque ris de veau de part et d'autre avec deux branches de romarin et faites-les rôtir dans une sauteuse, avec du beurre frais, en les arrosant régulièrement de jus de veau au romarin. Répétez plusieurs fois cette opération, de manière à obtenir une belle couleur blonde et légèrement caramélisée. À mi-cuisson, ajoutez les bâtons de carottes blanchis de manière à les colorer légèrement.

Réalisez le jus de veau au chocolat.
Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps). Portez à ébullition 20 cl de jus de veau au romarin, versez un tiers du jus de veau sur le chocolat et mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Mixez quelques secondes. Rectifiez l'assaisonnement.

Pour servir, déposez les ris de veau rôtis sur un papier absorbant, alignez dans chaque assiette préalablement chauffée 4 bâtonnets de carottes. Retirez les branches de romarin des ris de veau et déposez-les sur les carottes. Ajoutez une cuillerée de jus de veau au chocolat et décorez d'un brin de romarin frais. Servez aussitôt.

Renvoi technique
Fonte du chocolat » p. 19

Ingrédients

Ris de veau rôtis
6 ris de veau d'environ 120 g chacun
Vinaigre blanc
Sel
Poivre
Beurre

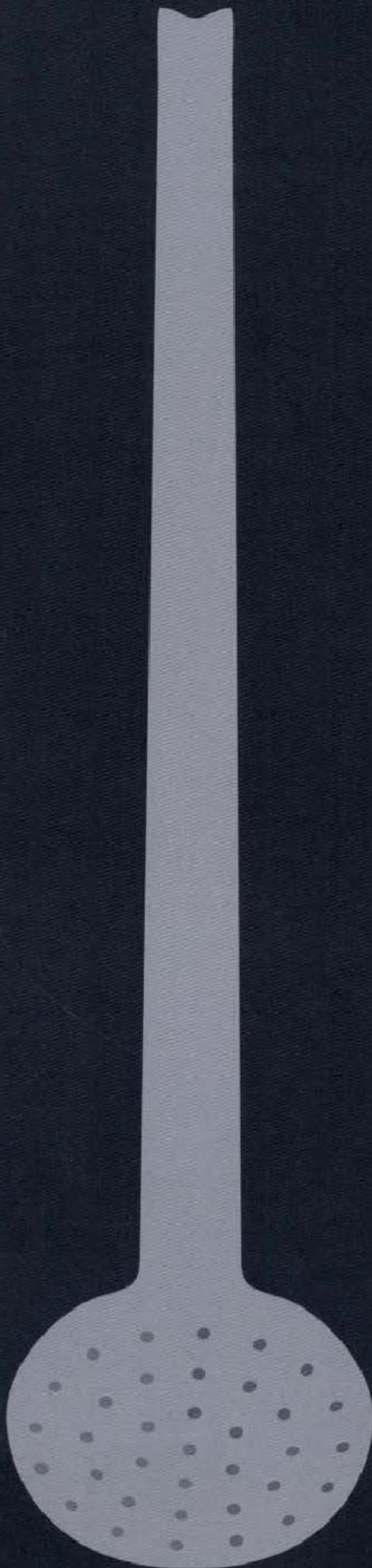
Accompagnement
6 grosses carottes
Bouillon de volaille (maison ou en cube)

Jus de veau au romarin
300 g (30 cl) de fond de veau maison ou reconstitué
12 brins de romarin frais

Jus de veau au chocolat
100 g de chocolat noir 70 %
20 cl de jus de veau au romarin (ci-dessus)

Dressage et finition
Romarin frais





Matérie



Robot mélangeur (1)
Même s'il représente un investissement, le robot facilite beaucoup le travail de la pâtisserie. Il permet de foisonner, de pétrir, de mélanger diverses préparations.

Batteur électrique (2)
Pour monter les blancs en neige, la crème mousseuse.

Balance électronique (3)
Indispensable pour mesurer le poids des ingrédients au gramme près.

Thermomètre de cuisine ou sonde (4)
Le thermomètre muni d'une sonde mesure la température au cœur des produits. Il est l'allié du pâtissier.

Mixeur plongeant (5)
Le mixeur plongeant est utile pour parfaire les émulsions et mixer les préparations.

Moules et cercles (6)
Les moules et les cercles, très utilisés par les professionnels, sont très utiles pour donner une forme à un dessert et /ou cuire diverses pâtes, biscuits, crèmes... Pour plus de facilité, investissez dans des moules en silicone.

Tapis silicone/Silpat (7)
Toile anti-adhésive nettoyante. Elle s'adapte à la cuisson au four et peut être utilisée au congélateur.

Feuille de plastique ou plastique guitare (8)
Le plastique guitare devient très vite indispensable tant il est pratique. Il permet de réaliser des décors en chocolat brillant, d'abaisser les pâtes à tarte sans ajouter de farine.

Fouet (9)
Le fouet sert à monter les crèmes, les blancs et à mélanger certaines préparations qui doivent rester aériennes.

Triangle (10)
Le triangle sert à racler les surfaces et à étaler du chocolat tempéré.

Maryse (il)
Pour mélanger délicatement toutes sortes d'appareils et racler les récipients.

Pinceau (12)
Le pinceau sert à beurrer, à dorer les pâtes et imbiber les biscuits.

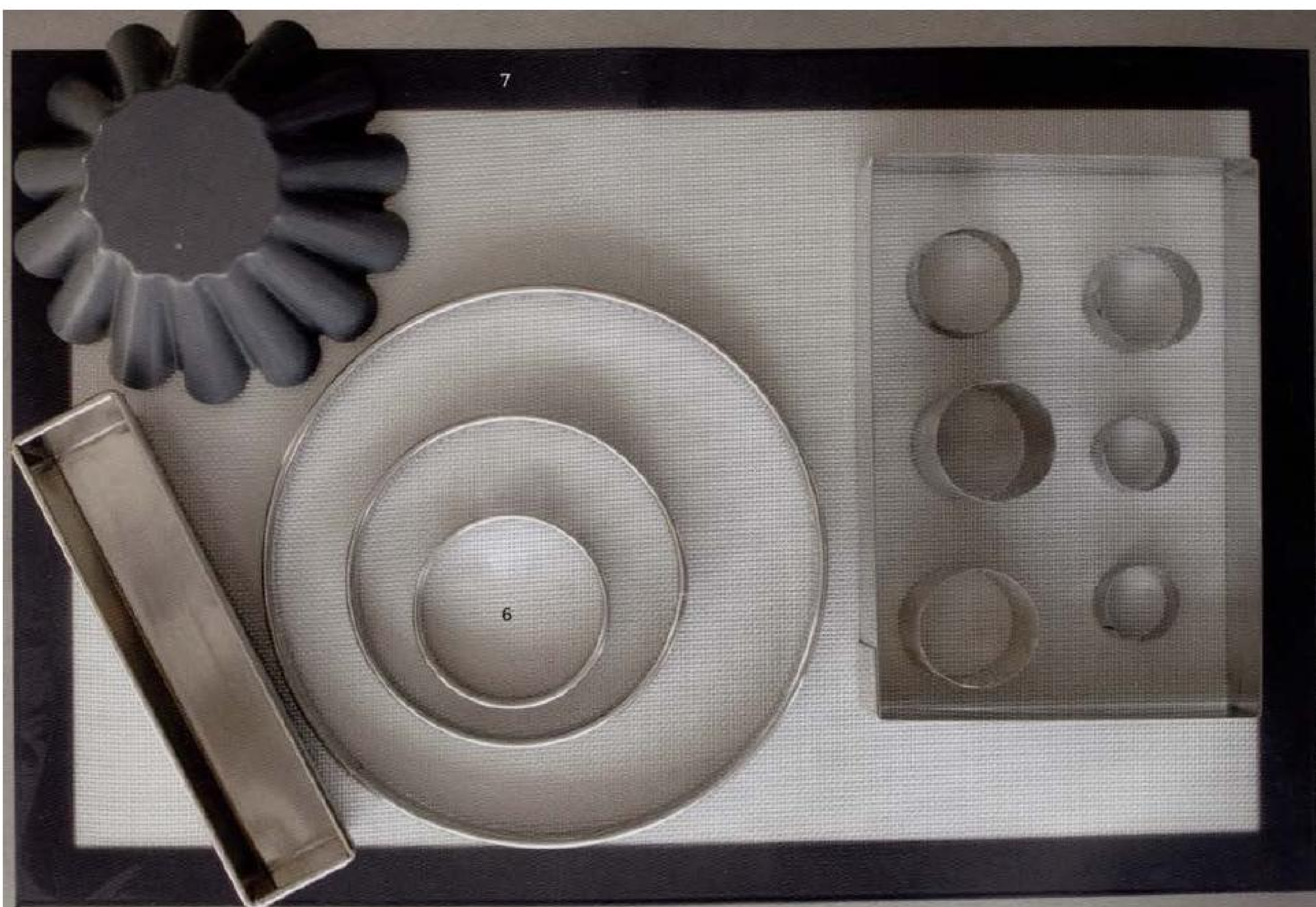
Fourchettes à tremper (13)
La fourchette à tremper est l'outil adapté pour enrober les bonbons de chocolat en les trempant dans du chocolat tempéré.

Rouleau à pâtisserie (14)
Le rouleau permet d'étaler (abaisser) les pâtes, il est aussi utile pour incurver des formes (pâtes, chocolat).

Douilles (15)
Embouts de poche de diamètres et de formes différentes : lisse, cannelée, à saint-honoré....

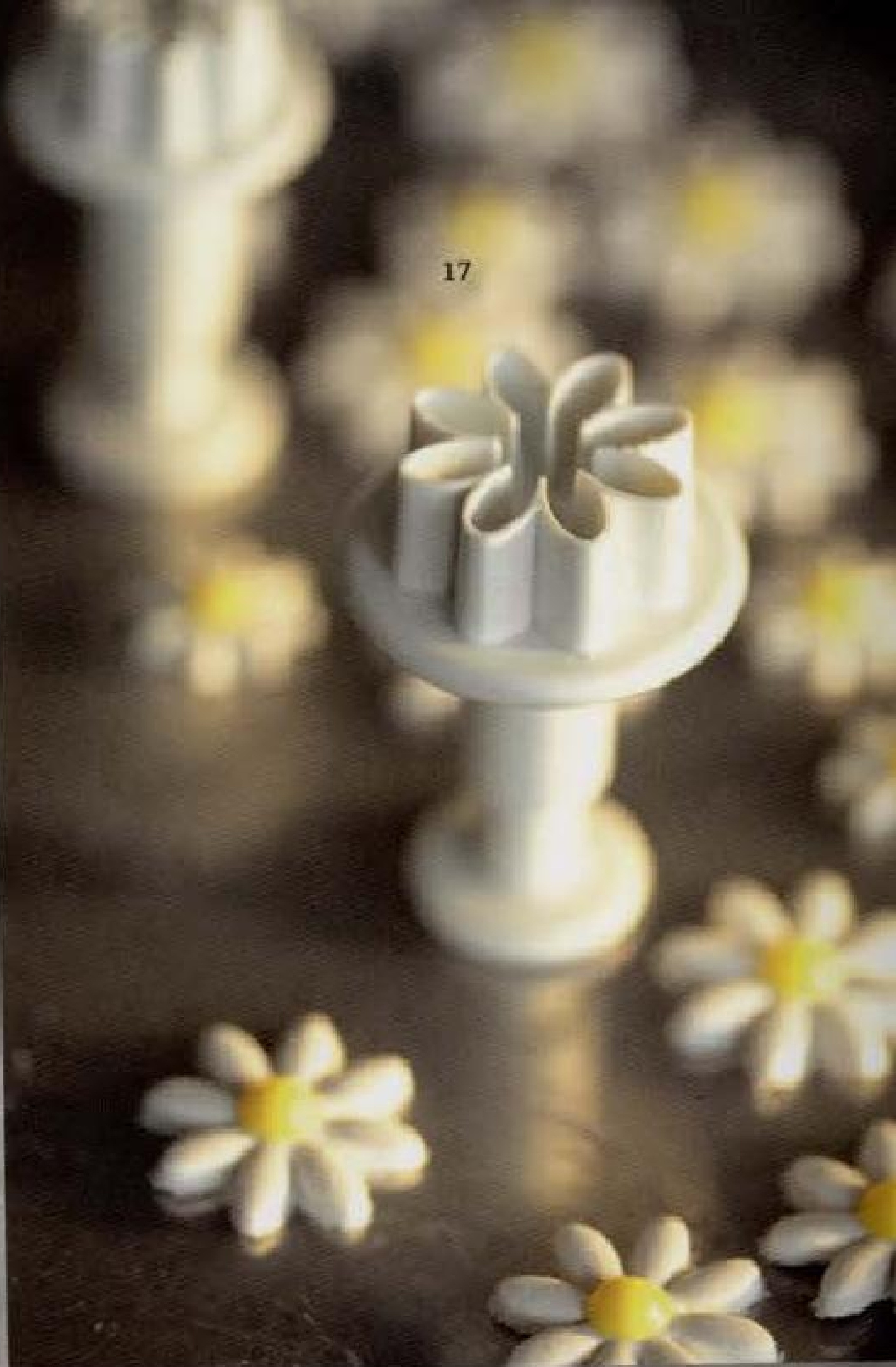
Poche à douille
Poche en plastique jetable ou tissu plastifié réutilisable permettant de former macarons, meringues, éclairs en fonction des douilles utilisées.

Chalumeau
Le chalumeau permet de caraméliser les crèmes brûlées sans les réchauffer.


7
6


8
11
12
10
13
9
15
14

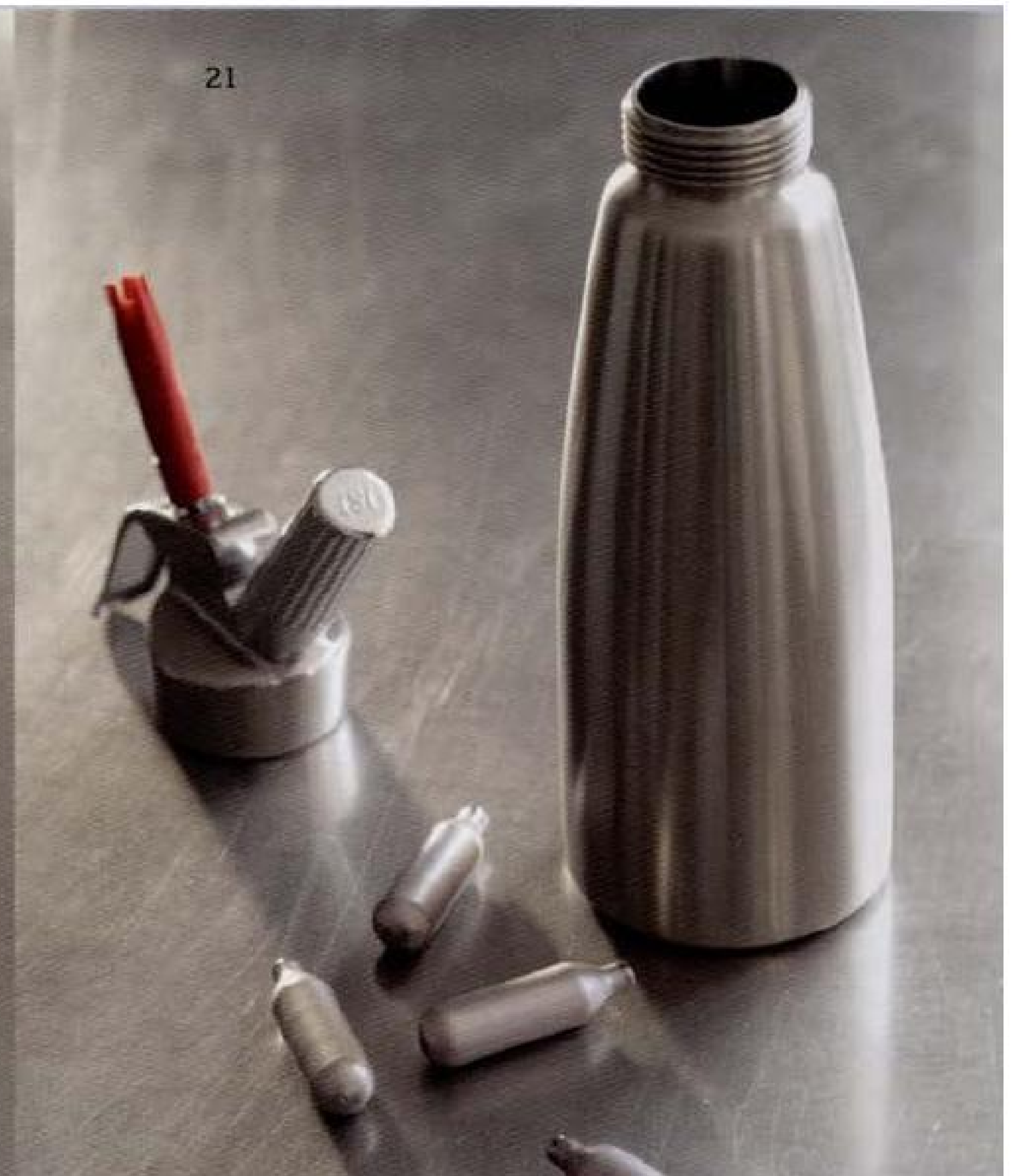

16


17




19





Tamis/chinois (16)
Le tamis sert à tamiser la farine, le sucre glace, la poudre de cacao pour éviter les grumeaux… le chinois à filtrer les préparations.

Emporte-pièces (17)
De formes simples ou plus complexes (ici, des fleurs), ils vous permettront de réaliser vos plus folles envies.

Spatules/spatules coudées (18)
Les spatules sont utiles pour étaler chocolat, garniture, fourrage, glaçage et manipuler les desserts sans les abîmer.

Zesteur (19)
Le zesteur est l'outil idéal pour prélever finement le zeste des agrumes. Il est plus précis qu'un économe.

Sorbetière/turbine (20)
Elle permet de réaliser de délicieuses glaces et sorbets. Elle abaisse la température en évitant la formation de cristaux.

Siphon (21)
Avec ses cartouches de gaz, il est parfait pour transformer en écume les liquides chauds et froids.

Glossaire

A

Abaisser
Étaler une pâte à tarte.

B

Bain-marie
Placer un récipient sur une casserole remplie d'eau chaude frémissante (ou froide le cas échéant) afin de chauffer et faire fondre une préparation, ou de stopper le réchauffement.

Beurre de cacao
Matière grasse naturellement présente dans la fève de cacao. On peut ajouter du beurre de cacao lors de la fabrication d'un chocolat de couverture.
Le beurre de cacao est une matière grasse solide qui joue le rôle de durcisseur dans les préparations.

Beurre en pommade
Consistance d'un beurre que l'on aura travaillé à la spatule et /ou au fouet jusqu'à l'obtention d'une texture pommade.

Biscuit
Préparation à base de farine, d'œufs et de sucre.

Blanchir
Fouetter des jaunes et du sucre jusqu'à ce que le mélange devienne couleur crème.

Bonbons de chocolat
Petits chocolats fourrés que l'on trouve dans les ballotins (type ganaches, pralinés…).

C

Caraméliser
Cuire du sucre jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée (environ 180 °C).

Chemiser
Tapisser les parois d'un moule ou le fond d'une plaque de papier sulfurisé.

Chinois
Voir matériel.

Concasser
Hacher grossièrement un ingrédient (chocolat, noisettes, amandes).

Corne
Rectangle de plastique souple qui permet de racler les récipients, d'étaler de la crème ou du chocolat.

Corser une pâte
Pétrir une pâte afin de lui donner de l'élasticité.

Cristallisation/Cristalliser
Passage d'un état liquide à un état solide.

D

Décuire
Arrêter la cuisson d'un caramel en ajoutant du beurre ou un liquide.

Dessécher
Éliminer l'excédent d'eau d'une préparation.

Détailler
Découper une pâte à la forme désirée.

Détendre
Ramollir une préparation par ajout de liquide, en la travaillant ou en la chauffant légèrement.

Détrempe
Pâte constituée de farine, d'eau et de sel qui « emprisonne » le beurre lors de la réalisation de la pâte feuilletée classique.

E

Émulsionner
Mélanger deux liquides qui, en principe, ne se mélangent pas, comme l'eau et l'huile par exemple.

Enrobage
Procédé consistant à recouvrir d'une fine couche de chocolat un intérieur bonbon.

F

Façonner
Donner une forme spécifique à une pâte de type brioche ou pain.

Feuille de plastique
Voir matériel Plastique guitare.

Foisonner
Incorporer de l'air à une préparation.

Foncer
Garnir un moule à tarte d'une abaisse de pâte.

Fondre
Liquéfier un ingrédient en le chauffant.

Fouetter
Mélanger une préparation à l'aide d'un fouet afin de lui incorporer de l'air.

Fourrer
Garnir l'intérieur de certaines préparations.

G

Ganache
Crème au chocolat.

Glacer
Couvrir la surface d'un gâteau de glaçage, nappage, sucre glace.

Grué de cacao
Éclats de fèves de cacao torréfiées.

I

Imbiber
Imprégner un biscuit de sirop.

Infuser
Faire macérer une épice, une herbe aromatique dans un liquide bouillant afin qu'il en capte l'arôme.

Insert
Préparation durcie au congélateur que l'on glisse, que l'on « insère» dans un dessert.

M

Maryse
Voir matériel.

Monder
Ôter la peau des tomates, des noisettes, des amandes, etc. L'opération est facilitée après un passage à l'eau bouillante ou au four.

Monter
Fouetter un ingrédient afin de lui incorporer de l'air.

N

Nappe (cuire à la…)
Cuire à feu doux jusqu'à l'épaississement de la crème. Dans le cas de la crème anglaise, la cuisson est terminée lorsqu'on peut tracer un trait visible dans la masse.

Napper
Glacer un entremets ou recouvrir de sauce.

P

Pâton
Rectangle de pate feuilletée, à croissant, de pâte à pain… crue.

Pétrir
Malaxer une pâte afin de la « corser ».

Pocher
Utiliser la poche à douille afin de déposer une préparation. Autre sens : cuire un ingrédient dans un liquide frémissant.

Pousser
Se dit d'une pâte type brioche qui lève/gonfle.

R

Réserver
Mettre une préparation de côté, au réfrigérateur ou à température ambiante, afin de l'utiliser ultérieurement.

Ruban
Consistance d'une préparation semi-liquide qui s'écoule comme un ruban en faisant des plis.

S

Sabler
Réduire en poudre les ingrédients d'une pâte brisée ou sablée.

Suprêmes
Segments d'agrumes dont les membranes ont été retirées.

T

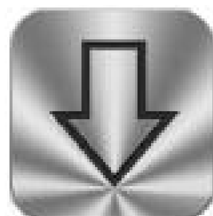
Tamiser
Passer au tamis une poudre (farine, cacao, sucre glace…) afin de retirer les « agglomérats ».

Tourer
Plier la pâte feuilletée en lui faisant faire un quart de tour entre chaque pliage.

Travailler
Mélanger vigoureusement à l'aide d'une spatule, d'un fouet ou d'un batteur.

Z

Zester
Prélever la peau d'un agrume.



Index des techniques

A

Ariettes,
Assiette en chocolat,

B

Bain-marie (fonte),
Bain-marie (tempérage au),
Bavaroise,
Beurre de cacao,
Beurre en pommade,
Biscuit au chocolat sans farine,
Biscuit cuillère cacao,
Biscuit Joconde cacao,
Biscuit moelleux aux amandes,
Biscuit moelleux coco,
Biscuit roulé au cacao,
Biscuit roulé nature,
Blanchiment,
Blancs en neige,
Bonbons de chocolat,
Brioche,
Broyage,

C

Cake,
Cake à parfumer,
Cake au chocolat,
Caramel (intérieur),
Caramel (sauce),
Chablonnage,
Chantilly,
Chocolat au lait,
Chocolat blanc,
Chocolat noir,
Chocolat plastique,
Choux,
Cigarettes au cacao,
Compression,
Concassage,
Conchage,
Conservation,
Copeaux,
Coupe « empreinte »,
Coupe chocofil,
Couverture,
Crème anglaise,
Crème d'amande à la vanille,
Crème glacée au grué,
Crème pâtissière à la vanille,
Crème pâtissière au chocolat,
Crémeux à parfumer,
Crémeux au chocolat,
Croissant,

D

Dacquoise aux amandes,
Dacquoise aux noisettes,
Décors au cornet,
Décors poudres,
Décors,
Disques,

E

Émulsion,
Enrobage,
Ensemencement,
Entremets (ganache pour garnir),
Éventails,

F

Fève,
Financier au chocolat,
Foisonnement,
Foncer une tarte,
Fonte,
Fruits secs,

G

Ganache,
Ganache à cadrer à la pulpe de framboise,
Ganache à cadrer,
Ganache montée,
Ganache namachoco classique,
Ganache pour bonbons moulés,
Ganache pour garnir les tartes ou entremets,
Gélatine (moulage en),
Gianduja,
Glaçage,
Glaçage à colorer,

Glaçage blanc,
Glaçage brillantissime,
Glaçage noisette chocolat,
Glaçage tendre noir,
Glace,
Granité,
Grué de cacao,

J

Joconde cacao,

L

Larmes,

M

Macarons,
Marbrage,
Moulages,
Mousses au chocolat,
Mousse à base de crème anglaise,
Mousse au chocolat à base de blancs d'œufs,
Mousse au chocolat et soja,
Mousse au chocolat sans œufs,
Mousse au chocolat,
Mousse chantilly,
Mousse au chocolat pâte à bombe,
Muscovado,

N

Namelaka,
Nougatine au grué de cacao,
Nougatine aux fruits secs,

O

Opalines,

P

Pain au chocolat,
Pain de Gênes au chocolat,
Palets,
Panacotta au chocolat,
Parfait,
Pâte à bombe,
Pâte à brioche,
Pâte à cake,
Pâte à choux,
Pâte à croissant,
Pâte à financier au chocolat,
Pâte à macarons au cacao,
Pâte à macarons,
Pâte à spéculos,
Pâte d'amande,
Pâte de fruits,
Pâte de noisette,
Pâte de pistache,
Pâte sablée aux amandes,
Pâte sablée pochée,
Plaquettes,
Plats de présentation,
Poche à douille,
Poudre de cacao,
Poudres (décors),
Praliné (intérieur),
Praliné,

R

Raffinage,
Règle des trois tiers,

S

Sablé breton,
Sauce chocolat,
Sauce chocolat/caramel,
Soja,
Sorbet,
Spéculos,
Streuzel au chocolat,
Streuzel aux amandes,

T

Tablage,
Tarte (ganache pour garnir),
Tarte (pâte à),
Tempérage,
Torréfaction,
Torréfier des fruits secs,



Index des recettes

A

Assortiment de macarons,
Barres au chocolat noir, caramel au beurre salé
et amandes cristallisées,

B

Biscuit choco/coco/passion,
Biscuit léger au confit de mandarine
et suprême de chocolat noir,
Bonbons crousti-fondants,
Bonbons de caramel au chocolat,
Boniface le bonhomme des neiges,
Brownie,
Bûche praliné noisette,
Cafe con choco,

C

Cake chocolat/banane, raisins au rhum blanc,
Cake chocolat/pistache, streuzel amande/anis,
Carrément choc,
Chamallow de cannelle tube craquant,
Chococannelle sésame,
Chocolat thé tarek,
Chocolats chauds,
Churros du désert, chocolat au lait/gingembre,
Cœur de truffes,
Comme un namachoco,
Confiture très choco-lactée,
Cookies,
Coulant au chocolat,
Coulants de chocolat tiède, banane crousti-fondante,
Couronne de chocolat aux fruits d'hiver,
Croissants cubes au chocolat,
Croquant glacé au chocolat, caramel, passion,
Cupcakes,

D

Dans l'esprit d'une tropézienne au chocolat blanc,

E

Éclairs au chocolat,
Entremets palet or,
Éphémère chocolat/café,
Esquimaux au grué enrobés de chocolat
aux éclats d'amandes et de cacahuètes grillées,

F

Filet de cabillaud, béarnaise au thé vert,
sauce chocolat au lait fumée,
Filet mignon asian choc,
Financiers au chocolat noir, streuzel agrumes
et oranges confites,
Fingers au chocolat et noix de pécan,
Flore,
Florentins,
Fondue au chocolat noir,
Forêt-noire,
Fraîcheur de framboises meringuées,
sauce au chocolat chaud,

G

Ganache tordue au chocolat Nyangbo,
tuiles de sésame grillées et sorbet poire Williams,
Gâteau basque au chocolat,
Gâteau craquant aux trois chocolats,
Gaufres marbrées chocolat/vanille,
Gelée lactée, marron et écume de soja,
Glasgow,
Gourmandises de mandarine,
Guimauves chocomiel,

J

Jus de homard sous un nuage léger de chocolat noir,

K

Klemanga,

L

Lollipops,

M

Macarons ivoire truffe,
Madeleines fourrées au gianduja,
Manhattan cappuccino,
Marbré chocolat/vanille,
Méli-mélo de fruits exotiques, crémeux de chocolat blanc
au citron vert,

Mendiants,
Mignardises poire/caramel lactées,
Mister Clown,
Moulage de Pâques marguerite,
Mousse amande, cœur lacté et poires fondantes au miel,
Mousse au chocolat noir,
Mousse ivoire fleur d'oranger, cœur praliné,

N

Nana chérie,
Nini l'ourson,
Noix de ris de veau rôties, sauce chocolat au romarin,

O

Ondulés noisette,
Opéra,
Orangettes,

P

Palets chocolat au lait/caramel,
Palets or,
Panacotta chocolat noir à l'ananas, écume coco citronnelle,
Panacotta ivoire à la fève de tonka, coulis de fraise,
Parfait glacé au chocolat, sauce cappuccino,
Pâte à tartiner maison,
Petits moelleux choco/pomme,
Petits pots de crème au chocolat, gelée de café,
Profiteroles au chocolat,

R

Règles d'or,
Religieuses Cœur de Guanaja,
Rochers,
Royal,

S

Sablés croquants, fruits secs au chocolat,
Sachertorte,
Saint-génix aux amandes et noisettes enrobées de chocolat,
Soufflé au chocolat,
Spoon chocolat/caramel,
Sucettes étonnantes,
Sucettes rose/framboise,

T

Tablettes aux fruits frais,
Tablettes congolaises,
Tarte ananas et mangue à la coriandre fraîche,
Tarte au chocolat servie chaude,
Tarte aux noix, caramel et chocolat,
Tarte chocolat moelleux au caramel,
Tarte croc choc,
Tarte extraordinairement chocolat,
Tarte soleil poires/chocolat,
Tartelettes autrement,
Tartelettes chocolat/clémentine et fleur d'oranger,
Transparence chocolat, crème brûlée, confit de fruits rouges,
Transparence chocolat/café/crème,
Transparence chouchou fraise acidulée,
Transparence glacée au chocolat noir et fruits rouges,
Transparence glacée noisette/chocolat noir, crème légère aux deux citrons,
Truffettes jasmina,

U

Une autre idée du mont-blanc,



Les auteurs

Valrhona

Valrhona représente l'excellence dans le monde du chocolat. Créée en 1922 par un pâtissier de la vallée du Rhône, l'entreprise est devenue au fil des années le fournisseur officiel des grandes maisons : pâtissiers chocolatiers renommés, restaurants étoilés, épiceries fines... Son approche par origines, crus, noms de domaine et la palette aromatique des saveurs qu'elle décline dans sa collection de chocolats en font une marque d'excellence. L'équation de sa réussite est celle d'un marché de niche extrêmement porteur : 1 % de la production mondiale et 98 % de clients célèbres. Présent dans 66 pays, Valrhona commercialise plus de la moitié de sa production hors de France. Site Internet : www.valrhona.com

L'École du Grand Chocolat Valrhona

Le chocolat est l'une des matières premières les plus difficiles à travailler pour un pâtissier. Jusqu'en 1989, il n'existait aucune école susceptible d'enseigner cet art si particulier. L'École du Grand Chocolat s'est construite avec l'ambition de devenir la référence dans l'univers de la formation chocolat. Aujourd'hui, c'est un centre de formation agréé, reconnu par les professionnels du monde entier. La richesse de sa formation et la créativité de ses recettes tient à son corpus d'enseignements très pointus et à la qualité des intervenants internes et externes, qui rassemblent des grands noms du chocolat et de la pâtisserie. L'école compte cinq laboratoires de formation répartis en trois lieux : à Tain l'Hermitage, Tokyo et Versailles. Après quinze années de formation exclusivement réservée aux professionnels, elle dispense depuis maintenant sept ans des cours au grand public - qui se



révèle de plus en plus expert. Loin de se limiter aux bases, le contenu est décliné en thèmes et recettes reflétant, voire infléchissant les tendances de la création chocolatière et pâtissière. L'École du Grand Chocolat rassemble une équipe de vingt chefs pâtissiers qui développent des recettes, mais aussi forment, assistent les clients Valrhona, proposent du consulting et des démonstrations pour les professionnels des métiers de bouche en France et à l'international.

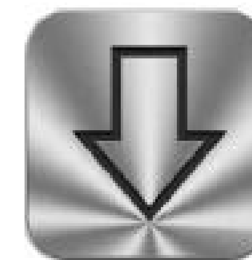
Frédéric Bau et son équipe

Frédéric Bau est reconnu par les professionnels comme l'un des meilleurs pâtissiers chocolatiers au monde. Détenteur du titre de meilleur apprenti PACA et lauréat au concours du Meilleur Apprenti de France, il entre chez Fauchon en 1986, peu après l'arrivée de Pierre Hermé, où il dirige le poste « décors ». Embauché par Valrhona en 1988, il crée l'École du Grand Chocolat, dont il devient directeur de création et chef exécutif. Il crée les Essentiels de Valrhona, des recettes de base (biscuits, ganache, mousses...), qui constituent une source d'inspiration et une « bible » pour les pâtissiers. Sa passion pour la cuisine l'incite à utiliser le chocolat sous toutes ses formes, y compris dans des recettes salées. Depuis mai 2009, il a ouvert avec son épouse un restaurant à Tain l'Hermitage : Umia.

De gauche à droite :

David Capy, Thierry Bridron, Philippe Givre, Vincent Bourdin, Julie Haubourdin, Frédéric Bau, Jérémie Runel, Fabrice David.





Séquences sur DVD

Les séquences vidéo montrent les tours de main des professionnels, elles ne sont pas forcément le reflet exact des recettes du livre (quantités, temps de cuisson...). Il convient donc de suivre les indications du livre.

Le chocolat
Tempérage chocolat noir
Moulage
Dressage à la poche palet or
Chablonnage palet or
Enrobage palet or

La ganache
Ganache palet or

Les mousses
Mousse au chocolat classique
Mousse au chocolat sans œufs

Les décors
Glaçage d'un entremets
Décoration de la forêt-noire
Décors au cornet
Coupe chocofil
Larmes
Tuiles forêt-noire

Réalisations gourmandes
Réaliser un bonbon de A à Z : le palet or
Macarons
Créations chocolat...
- Pièce artistique
- Compression

ENCYCLOPÉDIE DU
CHOCOLAT






Un ouvrage essentiel, résolument pédagogique et entièrement illustré, qui séduira le débutant comme le professionnel.

- Plus de **100 techniques de la pâtisserie** pour tout savoir sur le chocolat (tempérage, ganaches, mousses, décors, glaçages...);
- Tous les **gestes** expliqués en **photos pas à pas** pour réussir facilement vos desserts;
- **Les secrets des plus grands chefs pâtissiers** et leurs **recettes emblématiques**: Christophe Michalak (Plaza Athénée), Gilles Marchal (Maison du Chocolat), Christophe Adam (Fauchon), Jean-Paul Hévin, Christophe Felder, Frédéric Cassel, Éric Léautey...
- **Plus de 150 recettes**: tous les grands classiques (éclairs, forêt-noire, moelleux, coulant, mousses, tartes...), les desserts tendance (macarons, verrines...), ainsi que les glaces et confiseries.
- **Un DVD de 1 h 30**, véritable cours de pâtisserie, pour maîtriser les réalisations les plus délicates.
- Tous les **savoir-faire** de **l'École du Grand Chocolat Valrhona** qui attire les professionnels du monde entier comme le grand public dans ses 5 laboratoires de formation.



Prix France : 35 €
ISBN : 978-2-0812-3724-7





Flammarion

Création Studio Flammarion
10-X